LEVURES SELECTIONNÉES EUGÈNE GERMAIN AIX-EN-PROVENCE

43e Année. — N° 1. Dimanche 3 Janvier 1926.

Tome LXXXV

LE

PROGRÈS AGRICOLE

ET VITICOLE

FUSIONNÉ AVEC "Le Messager agricole du Midi" et "La Vigne américaine"

Publié sous la direction de

L. DEGRULLY et **L. RAVAZ**

Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
Propriétaires-Viticulteurs

Avec le concours de MM. les Professeurs de l'École Nationale d'Agriculture de Montpellier de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Secrétaire de la Rédaction : **Paul DEGRULLY**
Professeur à l'Ecole d'Agriculture de Montpellier, Docteur en Droit.

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 volumes de 832 pages de texte chacun
Il publie des Planches coloriées hors texte.

PRIX DE L'ABONNEMENT :

France : Un an, **34** fr. — Pays étrangers, **45** fr.

Le Numéro : 75 centimes

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les Abonnements et les Annonces

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
rue Albisson, 1 (rue Nationale, maison Batigne), à Montpellier

Chèque postal 786 Montpellier. Téléph. 10-53

Le Soufronol est un Soufre Sulfaté :: :: ::
Mouillable Reg. Com. Aix 1244.
très efficace contre le Mildiou, le Black-Rot, l'Oïdium et les Insectes.
Demandes circulaires et prix à EUGÈNE GERMAIN. à AIX-EN-PROVENCE

SPÉCIALITÉS ŒNOLOGIQUES
pour Traitements Préventifs et Licites des
MALADIES DES VINS
Reg. Com. 12,44

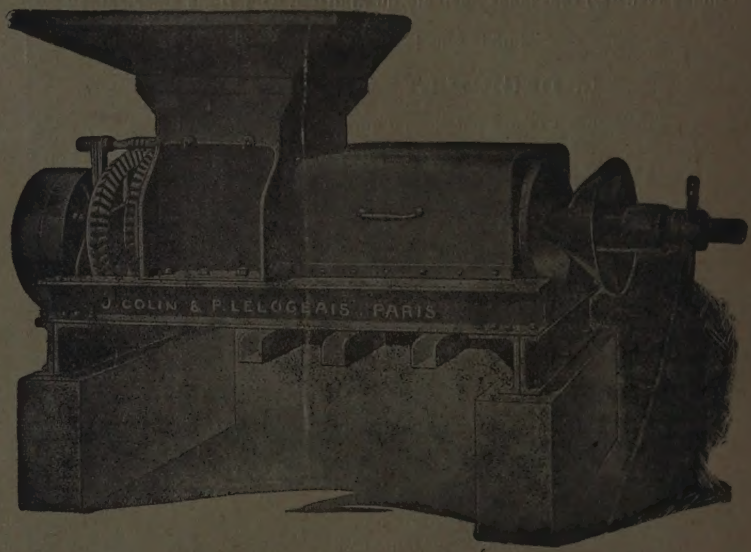
::Examen gratuit des Échantillons de Vins::
Eugène GERMAIN
Chimiste-agronome, Expert près les Tribunaux
AIX-EN-PROVENCE

PRESSOIR CONTINU COLIN

Breveté S. G. D. G.

EN FRANCE ET A L'ETRANGER

La meilleure Presse du monde



LES PRESSOIRS CONTINUS COLIN MODÈLE 1922 peuvent être actionnés par n'importe quel moteur (tracteur, moteur à essence ou électrique) ; ils s'adaptent à toutes les propriétés et assurent le maximum de rendement avec le minimum de force.

J. COLIN & LELOGEAIS

INGÉNIEURS-CONSTRUCTEURS

LELOGEAIS, SUCCESSEUR

129, Boulevard Diderot PARIS (XII^e^)

Ci-devant, 2, Avenue Dorian

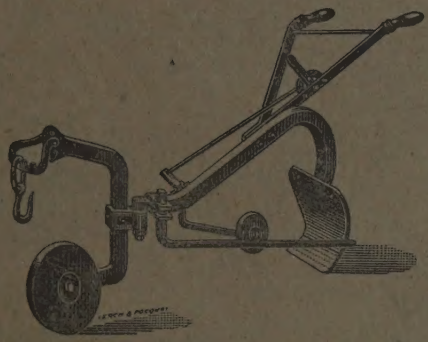
Ne pas attendre pour passer Commande

Registre du Commerce Seine, N° 231.518.

SUPERDÉCAVAILLONNEUR

KIRPY

Dernier modèle perfectionné



DÉCHAUSSAGE INCOMPARABLE DES VIGNES
SUPPRESSION DE TOUTE FATIGUE DU LABOUREUR
MÊME EN COTEAUX

ALAIS : chez M. JUMAS.
BÉZIERS : boulevard de Verdun, 17.
CARCASSONNE : route de Narbonne, 11.
ILLE-s/-TET : chez M. XAMBILI.
BÉDARIEUX, 21, Gd-Rue : chez M. SALASCQ.
MONTPELLIER : rue Maguelone, 11.
NARBONNE : 41, avenue de la Gare.
NIMES : Place des Arènes, 12.
PERPIGNAN : avenue de la Gare, 3.
PERTUIS : chez MM. SILVY FRÈRES.
PONT-SAINT-ESPRIT : chez M. DOMBRE.

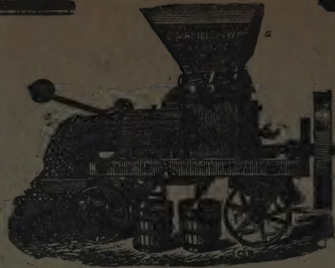
R. C. Agen. — 1064-1065

USINES **KIRPY**
LAYRAC (Lot-et-Garonne)

Reg. Com. Tours. N° 195.

ALGÉRIE :
LOUIS BILLIARD
ORAN, ALGER, BÔNE

TUNISIE :
Établ^ts SCHWICH & BAIZEAU
TUNIS



1895

Rien ne vaut 25 années d'expérience !

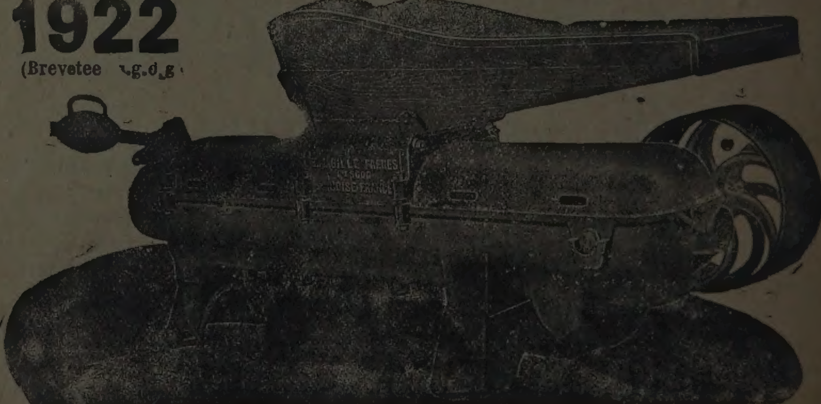
La nouvelle Presse Continue

Mabille

(Catalogue N° 11 franco) à Amboise (Indre et Loire)

munie des derniers perfectionnements est un instrument sans rival. Des milliers de presses fonctionnant dans tous les pays du monde prouvent sa supériorité incontestable.

1922
(Brevetee s.g.d.g

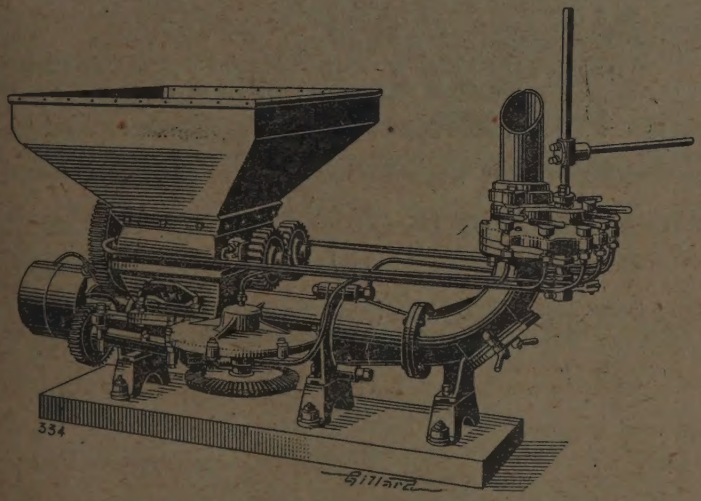


Foulo-pompes, pressoirs hydrauliques et continus, LIVRAISON IMMÉDIATE

LA FOULOPOMPE MABILLE

MODÈLE 1924 — (4 brevets 1914-1921-1922-1923)

A HÉLICE GLOBIQUE ET A VITESSE VARIABLE
EST ABSOLUMENT SANS ÉGALE
DÉBIT DE 10.000 A 40.000 KILOGS-HEURE
Vitesse de 150 à 400 tours
FORCE ABSORBÉE TRÈS RÉDUITE



PLUS DE 400 FOULOPOMPES d'un modèle moins perfectionné fonctionnent dans toutes les régions vinicoles du monde entier avec des tuyauteries **fixes** ou démontables (plus économiques) de 100 à 130 $^{m}/_{m}$, et **donnent entière satisfaction.**

Un certain nombre de caves n'ont pas d'autres moyens d'élévation et de distribution depuis 1914.

PRESSOIRS MABILLE AMBOISE

Notice N° 102 franco sur Demande. Reg. du Com. Tours n° 195

VIGNES AMERICAINES

:: Pépinières de Plants greffés — Racinés — Boutures ::

MAISON GALHAUD ST-ÉMILION (GIRONDE)

R. C. Libourne, 5.107

VIGNES AMÉRICAINES — **Racinés et Greffés-soudés.**

Claude GIRAUD*, PÉPINIÉRISTE-RÉCOLTANT.

CARPENTRAS (Vaucluse). R. C. Carpentras 474.

Authenticité et fraîcheur garanties *Catalogue sur demande*

Références de 1er ordre à la disposition de MM. les Propriétaires.

Vignes Américaines Porte-Greffes, toutes variétés Spécialité d'Hybrides de Berlandieri

DOCTEUR LABOUCARIÉ, Propriétaire-Viticulteur, à **BRAM**

AUTHENTICITÉ ET FRAICHEUR GARANTIES

La Maison ne fait pas de commerce et ne vend exclusivement que le produit de ses récoltes

VIGNES AMERICAINES

Plants greffés et Plants racinés

Boutures greffables et pépinières

MAISON GENDRE fondée en 1878 à QUISSAC (Gard)

Société Alsacienne de Produits Chimiques

Société anonyme au capital de 50 millions de francs

Siège social : **63, Boulevard Haussmann, PARIS.**

Marque SAPC déposée

«COSAN-SAPC»

SOUFRE COLLOIDAL

contre l'oïdium de la vigne et des arbres fruitiers

S'emploie en simple dissolution dans l'eau ou la bouillie cuprique

AGENT GÉNÉRAL DÉPOSITAIRE

Compagnie AUXILIAIRE VITICOLE

56, boulevard de Strasbourg, à BÉZIERS (Hérault)

ATELIERS DE CONSTRUCTIONS MECANIQUES

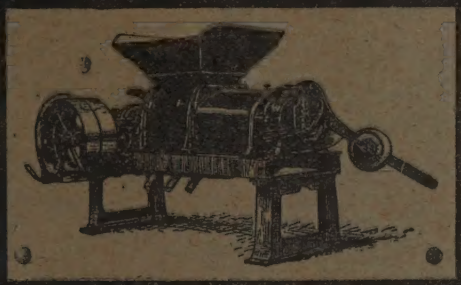
E. OBERLIN Succr **G. DURY**

PRESSOIRS CONTINUS **OBERLIN**

Breveté S. G. D. G.

1er Prix Médaille de Vermeil
BEAUNE 1904

1er Prix Médaille d'or
ROUIBA 1906



1er Prix Médaille de Vermeil
MONTPELLIER 1910

Grand Prix :
BUENOS-AYRES 1911

Existe en 4 Modèles.

Existe en 4 Modèles.

Le seul employé avec succès pour traiter les meilleurs crus.
Travail par **COMPRESSION** et non par **BROYAGE**
Donne des jus clairs. Chambre de compression à volume variable.
Brevetée S. G. D. G. Construite en cuivre rouge, renforcée de frettes.
Deux hélices jumelles en bronze. Cuvette à jus en cuivre rouge.
Rendement à l'heure de 1000 à 10000 Kilogs de vendange

FOULOIRS EGOUTOIRS FILTRES CONTINUS

Fabricant: ATELIERS OBERLIN, 3, rue des Potiers, COLMAR
Tél. 207

RAFFINERIE DE SOUFRE

MAISON FABRE-FOURCADE

à SIGEAN (Aude)

Usines : PORT-DE-LA-NOUVELLE

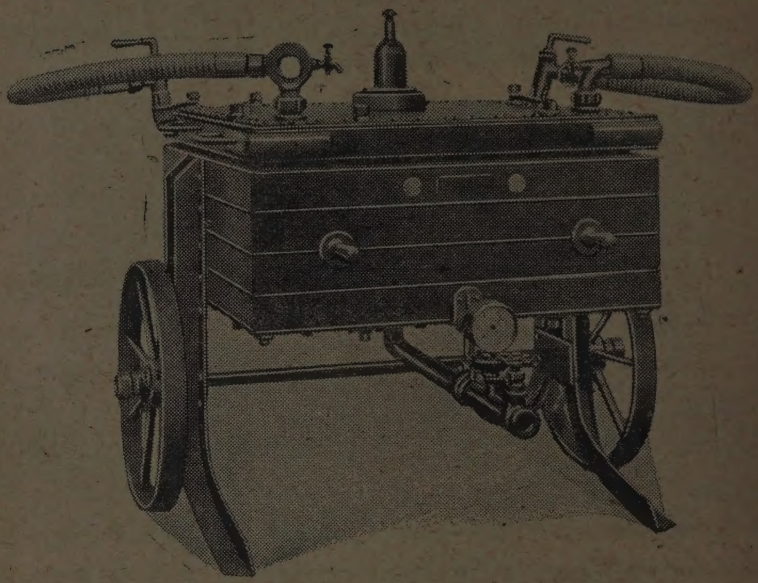
Maison de confiance, fondée en 1862

Spécialité de Soufre Jaune de Sicile

SUBLIMÉ ET TRITURÉ

Pureté — Finesse — Qualité supérieure
absolument garanties

LE FILTRE GASQUET



Procure une clarification parfaite,
A surface filtrante égale, il est le moins encombrant,
Ses manches sont entièrement étalées,
Son démontage et son remontage sont très faciles et très rapides,
Son fonctionnement est des plus simples,
Il travaille seul sans surveillance.
Il permet la récupération du vin contenu dans les manches après filtrage,
La robustesse de sa construction est incomparable
Construit sous le contrôle de son inventeur,
Il n'a jamais cessé depuis sa création, de profiter des améliorations réellement pratiques,
Ses références sont plus de 15.000,
Sa valeur intrinsèque est la plus élevée.

et par suite en plus de la meilleure clarification c'est avec lui qu'on obtient le plus bas prix de revient à l'hecto de vin filtré.

MODELES POUR TOUS RENDEMENTS

Pasteurisateurs GASQUET pour vins en foudres et en fûts

Laveuses mécaniques de manches de filtres
Assécheuses centrifuges de tissus filtrants

SOCIÉTÉ DU FILTRE GASQUET

SIEGE SOCIAL :
110, rue Notre-Dame
TÉL. **737** et **3296**

BORDEAUX

USINES :
Avenue de Boutaut
TÉL. **4571**

MAISONS SUCCURSALES { **PARIS, 41, Rue de Bercy.** Tél. Diderot 1716, 4655, 4656
ALGER, 1, Boulevard Bugeaud. Tél. 401, 5204
ORAN, 74, Rue de Mostaganem. Tél: 068

HARNAIS VITICOLE Système **ROCHE & ÇASTE**
Breveté S. G. D. G.

Simplicité

Maximum de rendement

Solidité

Minimum d'effort

65.000 Appareils vendus à ce jour

Établissements ULYSSE FABRE, VAISON-LA-ROMAINE (Vaucluse)

Catalogues et Renseignements franco sur demande.

DÈS L'AUTOMNE TRAITEZ VOS VIGNES AU PYRALT.

PYRALÉES — COURT-NOUÉES — CHLOROSÉES — DESSÉCHÉES — GRÊLÉES — GELÉES

REMÈDE SPÉCIFIQUE

C'EST VOTRE INTÉRÊT

Vinifiez à "l'Œnosulfite"

SOCIÉTÉ ANONYME FRANÇAISE

DOCOR-GRAZAILLE

Capital : 1.000.000 frs

Siège administratif CARCASSONNE

Si tes souches meurent

emploie le

PYRALMORE CONCENTRÉ

RADICAL CONTRE LA PYRALE

OMNIUM FRANÇAIS

CHALET "VITIS" BEZIERS

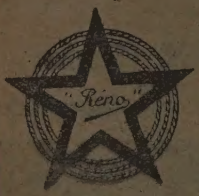
ENGRAIS — PRODUITS CHIMIQUES — VITICULTURE — ŒNOLOGIE

ETABLISSEMENTS A. RAYNAUD

Bureaux et Laboratoire : 4, rue Maguelone, à MONTPELLIER

R. C. Montpellier 6.720 — Télégrammes : Réno-Montpellier — Téléphone { 2-50 15-65

Usines à Agde



Marque déposée

Pour obtenir les **Meilleurs rendements** demandez nos **ENGRAIS** rigoureusement garantis sur facture et dont les variétés permettent une **adaptation parfaite à tous les sols.**

ENGRAIS DE POISSONS " RÉNO "

le meilleur des GUANOS composé à BASE POISSONS.

ENGRAIS ANIMAL " RÉNO "

l'engrais Humifère par excellence à BASE VIANDES.

TOUS ENGRAIS ORGANIQUES
TOUS ENGRAIS CHIMIQUES

et tous ENGRAIS SPÉCIAUX sur demande.

TOUTES MATIÈRES PREMIÈRES

de PRODUCTION ou d'IMPORTATIONS DIRECTES.

Comptoir FRANCO-ALGÉRIEN

Fabricant exclusif des **PRODUITS SÉBASTIAN**

Anticryptogamiques, insecticides et œnologiques

RUDÉMINE : Traitement d'Hiver contre les parasites de la Vigne

Bouillies { **Cupro-Sulfureuse — Bleu-Turquoise**
Cupro-Sulfureuse Arsenicale — Arsenicuprique

Poudres : **Soufrol — Soufrolinsectid — Stéacuprol**

VINOSE, produit œnologique breveté S. G. D. G.

Demandez renseignements au COMPTOIR FRANCO-ALGÉRIEN (R. C. Marseille 39355)
56, rue SAINT-FERRÉOL — **MARSEILLE.**
ou à M. François GAUTHIER, 11, rue Berthezène à ALGER, Agent Général pour l'Algérie, la Tunisie et le Maroc.

ARROSEZ VOS VIGNES !

MOTO-POMPES à essence

500 hectos à l'heure....., 3.250 frs
800 hectos à l'heure..... 4.500 frs
1.500 hectos à l'heure..... 9.000 frs
et tous débits jusqu'à 60.000 hectos heure.

FONDERIES MARSAL & Cie

CARCASSONNE. Téleph. 4-15

FILTRES AUTOLAVEURS DAUBRON

57, Avenue de la République à PARIS

Employé dans les Installations importantes et modernes

Etablissements **BERNARD** à VIDAUBAN
Coop. de Pierrefeu, etc...

Le seul Filtre dont les Manches ne frottent nulle part

METHODE "JEAN" — Ni motte, ni herbe, ni croûte.

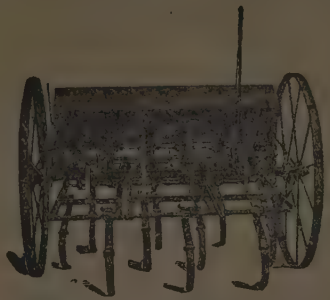
Instruments pratiques pour l'appliquer.

Cultivateur 5 dents, largeur de travail de 0 m. 75 à 1 m. 20.
Prix : 170 fr.

Intercep alternatif pour cultivateur Jean.

Cultivateur 7 dents à siège largeur à roue à roue 0 m. 75, largeur de travail de 0 m. 75 à 1 m. 50.
Prix : 420 fr

Cultivateur extensible à siège, largeur de roue à roue 1 m., largeur de travail avec 9 dents de 1 m. à 1 m., 75..... **Prix : 455 fr.**
avec 11 dents de 1 m. à 2 m. 20..... **Prix : 500 fr.**



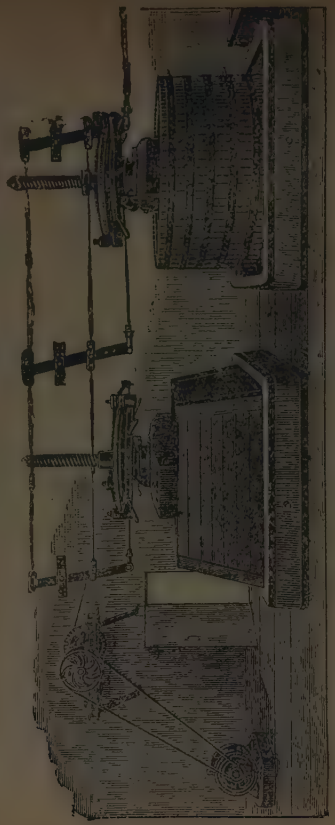
Se fait en 8, 10, 12, 13, 16 et 18 dents avec roues de 1 m 20 pour céréales et de 1 m. pour la vigne. Sa largeur de travail peut atteindre 2 m. 50 avec 18 dents. Peut porter Distributeur d'engrais ou Semoir à céréales.

S'adresser à JEAN, constructeur, 18, route de Toulouse, à Carcassonne
ou à **BAPTISTELEMY**, constructeur, à Latour-sur-Orb (Hérault).

L'AUTO-BALANCE

Dispositif de commande au moteur des Pouvoirs à Levier de tous systèmes

Le plus simple. - Le plus robuste. - Le plus pratique



Etablissements GUYOT à CARCASSONNE

Fr CARRIERE, Ingénieur (A. & M.), Gendre - Successeur

Registre du Commerce Carcassonne, N° 1.040.

VIGNES AMERICAINES

Gros bois pour greffages, racinés, greffés-soudés, boutures pour pépinières.
Authenticité, fraîcheur, choix garantis

HENRI BOYER, *Viticulteur-Pépiniériste.*
à SAINT-GEORGES-D'ORQUES (Hérault). — **Téléph. 3.**

VIGNES AMÉRICAINES ET FRANCO-AMÉRICAINES

Boutures greffés soudés et racinés

JEAN MAYET & FILS
Viticulteurs-Pépiniéristes
Avenue Victor-Hugo, CARPENTRAS (Vaucluse)
Adresse télégraphique : MAYET Viticulteur Carpentras. Téléph. 177

DOCKS VITICOLES DU MIDI

PRODUITS VITICOLES — ENGRAIS
PRODUITS ŒNOLOGIQUES
7, rue Victor-Hugo, à BÉZIERS (Hérault).

HORTICULTEURS VITICULTEURS MARAICHERS

Si vous voulez obtenir des récoltes saines et abondantes,
employez la **BOUILLIE SULFOCALCIQUE**

LE "PARATOL"

Nouveau produit breveté, fabriqué industriellement par les Etablissemen s MALETRA, à Petit-Quevilly (Seine-Inférieure)

Il détruit radicalement tous les INSECTES : *l'Altise, l'Eudémis, le Tigre, le Kermès, l'Anthonome, le Carpocapsa, Pucerons, Limaces et Vers blancs.*
Les Cryptogames : *Tavelure, Mildiou, Oïdium, Chancre du Pommier, la Cloque.*

Le **PARATOL** est insecticide, fongicide et bactéricide. C'est le plus puissant désinfectant du sol, des fumiers, des arbres, des plantes et de la vigne.
Il agit préventivement et curativement. A lui seul il remplace les sulfatages, soufrages et échaudages.
Les traitements au **Paratol** sont les plus efficaces et les plus économiques.

Demandez notices et renseignements aux **Etablissements MALETRA**, PETIT-QUEVILLY (S.-Inf.)
et chez tous nos dépositaires, à agents régionaux en Province.

GRANDE ÉCONOMIE DE MAIN-D'ŒUVRE

SULFATAGE-SOUFRAGE

et Traitement Insecticide en Une Seule Opération
par la

NOUVELLE BOUILLIE U.U. PYRIDINÉE

extra-insecticide (*5,4 o/o de cuivre-métal en volume*)

Foie de Soufre Baryté "SULBARYTE" contre Oïdium et Insectes

ADHÉSIF JACQUEMIN pour toutes bouillies

DEMANDER NOTICES ET PRIX-COURANTS GRATUITS
à l'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles
(Fondation JACQUEMIN)
MALZÉVILLE (près NANCY).

RECONSTITUTION

DES

VIGNOBLES

:: Vignes Américaines ::

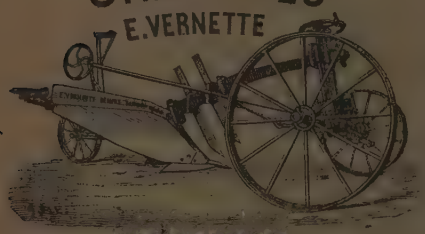
AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES

Paul GROS & C^IE

ROYAN
(Charente-Inférieure)

ALGER
(13, avenue Pasteur)

CHARRUES
E. VERNETTE



BÉZIERS

Eleveurs

Pourquoi produire de la viande à 5 fr. le kilog. puisque vous pouvez la produire à 3 fr. 50 le kilog. avec

LA PORCINE

VALEUR		PRIX	
116 gr. 64 d'azote 443 gr. d'hy. de car. 57 gr. 2 de graisse.	les 100 k. jusqu'à 1000 k. 60 fr. » de 1000 à 5000 k. 57 fr. » par wagon complet 55 fr.		logé gare dép.

Pour tous renseigements écrire :
Sté SAICA, 48, rue Vacon, Marseille
DEMANDEZ LES TARIFS
Provendes pour Chevaux, Vaches, Moutons, Volailles

VIGNES AMÉRICAINES
et FRANCO-AMÉRICAINES

Pépinières sous le contrôle de l'État

Plants, greffés, boutures et racinés

S. FRIGARA, Viticulteur

Campagne Souville
CARPENTRAS (Vaucluse) France

Souscriptions ouvertes pour 1925-26

Prix avantageux | *Représentants sont demandés*

IDEE NOUVELLE

Les **MAGASINS ECONOMIQUES** ayant un grand magasin de nouveautés à Asnières, donnent aux boutiquiers des marchandises en dépôt, payables après vente.

Pour satisfaire ses nombreux dépositaires, la **Société des Magasins Economiques** accepte des capitaux remboursables à **10 jours de vue**, avec bénéfice de 1 1/2 o/o par mois, représentant l'escompte de caisse qu'elle obtient en payant comptant.

Notice gratuite : MAGASINS ECONOMIQUES, 8, rue Drouot, PARIS.

CUVES A VIN, ALCOOL

avec ou sans revêtement en verre

BORSARI & C°
Ingénieurs-Constructeurs

PARIS, 8, Boulevard St-Martin (10e)
BÉZIERS, 75, Boulevard de Strasbourg

Adresses télégraphiques : **Borsari - Paris** **Borsari - Béziers**
Téléphone : **Paris Nord - 16,75** **Béziers 1327**

Projets, devis, visites gratuits

R. du C. Béziers, N°s 7010-7011.

Exportation

VIGNES AMÉRICAINES

Maison fondée en 1921

en boutures, plants racinés, plants greffés-soudés

Établissement de Viticulture du Domaine de la Pointe (19 hectares en production)

Etienne CAMBON et Cie

à PERNES (Vaucluse), Domaine de la Pointe (à 2 kilomètres de la gare de Carpentras)

L'Établissement prend toute l'année des souscriptions de plants greffés à fabriquer

Adresses : *Poste :* CARPENTRAS, Boîte post. 48 ; *Telegr.* POINVIGNES CARPENTRAS ; *Téléph.* : CARPENTRAS 2.66.

R. C. Carpentras N° 1916-357.

VIGNES AMÉRICAINES

EMILE FENOUIL

CARPENTRAS (Vaucluse)

SAVON-PYRÈTHRE-CAUBET
Procédés de M. A. JUILLET
docteur ès sciences

En vente : dans toutes Coopératives Agricoles
Le bidon d'essai : dose 10 LIT. 6 fr. 75 moins remise.

Produits purs pour Œnologie

NOIR en PATE
Gélatine fine de Russie liquéfiée
ANHYDRIDE SULFUREUX
liquide et en solution
:: TANINS -- AMIANTE ::
Terre d'Infusoire

LAMOTHE & ABIET

108-110, rue de Bercy, PARIS.
68-70, rue Ducau, BORDEAUX
Reg. du Com. Seine, N° 21.029.

DESTRUCTION DU ROT-BRUN, MILDIOU, OIDIUM

TRENTE ANNÉES DE SUCCÈS

Th. SKAWINSKI

35, Cours du Chapeau-Rouge, 35

BORDEAUX

Soufre cuprique xxx SKAWINSKI.

« L'Étoile », Poudre Médocaine pour Bouillie.

Registre du Commerce Bordeaux N° 21[illegible]

SULFATE DE CUIVRE

98/100 — **minimum 24,9 o/o cuivre métal.**

CRISTAUX-MENUS-NEIGE

Fabrication Française — Qualité Supérieure

Cie CETTOISE DE PRODUITS CHIMIQUES -- CETTE

SULFATE d'AMMONIAQUE
20 o/o d'Azote

CIANAMIDE
15 ou 20 o/o d'Azote

Le Bureau de Renseignements Viticoles et Agricoles du Comptoir Français de l'Azote
9, boulevard de l'Observatoire, **MONTPELLIER.** Tél.: 9-16
envoie gratuitement *Brochures et Renseignements sur l'emploi des Engrais chimiques*
Il organise, à titre gracieux, des Champs d'Expériences

sont de
BONS ENGRAIS AZOTÉS
pour **VIGNES**

EN VENTE dans les Syndicats agricoles et chez tous les Négociants en Engrais.

HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS

75 hectares aux châteaux du Pouget et de Cadoule
Toutes les meilleures variétés anciennes et nouvelles sélectionnées
Authenticité garantie

Après 8 ans d'observation recommandons spécialement : **Blancs 4986**, 4995, 5213, **5356**, 5061, 4762, **5717**, **6151** ; — **Noirs** : 2007, 4643, **4646**, 5437, 5455, **5487**, 5952, **6186**, **5484**, **5813** ; Couderc 2.3 et 7120.

Malègue S. M. 3 ; et surtout **6468**, *l'As des As*, qui est *la Quintessence de l'Hybridation*, véritable merveille comme *résistance*, *production*, *grosseur de raisin* et *qualité de vin*.

Nous revendiquons hautement l'honneur d'avoir été le premier à le *discerner*, à le *multiplier* et *fait connaître*.

Demandez une nouvelle Brochure « *Quelques Hybrides nouveaux choisis* ».

Eric COULONDRE, Cadoule, par Lunel (Hérault).

«Tout acheteur a intérêt à visiter ces vignobles avant de faire un choix. Visite Mercredi et Jeudi de chaque semaine.»

VIGNES AMÉRICAINES

Pépinières sous le contrôle du Service Phytopathologique

Plants Greffés de Cuve et de Table des variétés les plus usitées de toutes régions.
Hybrides Producteurs Directs. Greffés, racinés et boutures.
Racinés Porte-Greffes. — Boutures Greffables et pour Pépinières.
Quantité importante de Plants Greffés 1er choix très beaux disponibles en :
— Seibel blanc : 4986, 4995, 4955, 4681, 4638, 2653, 5061, 5213, 5279, 5405, 5409.
— — noirs : 1, 128, 1000, 4643, 5455, 5163. — Couderc 7120, 2, 3.
— Gaillard 157. — B. S. n° 450, etc.

Authenticité et sélection garanties — Disponible, renseignements et prix par lettre sur demande.
Souscription aux Plants Greffés pour 1925-1926.

BOUILLARD & BASTIDON, à GRILLON (Vaucluse)

« Reg. Com. Orange N°s 613 et 614 »

Représentants demandés.

CHAUDRONNERIE INDUSTRIELLE ET AGRICOLE

E. TROCOLLO FILS

56-58 rue Kléber, MARSEILLE

R. C. Marseille 17371

DISTILLERIES A VAPEUR, pour Marcs, Vins et Lies.
APPAREILS A DISTILLATION CONTINUE, Système R. Chapelle.
APPAREILS A RECTIFICATION CONTINUE, Système R. Chapelle.
ALAMBICS BRULEURS et à BAIN-MARIE, pour Eaux-de-vie, Liqueurs.
EVAPORATEURS-PASTEURISATEURS pour les Vins et autres Liquides.
CHAUDIÈRES A VAPEUR. RÉSERVOIRS pour Eaux, alcools, essences.
FILTRES pour VINS, ALCOOLS et SPIRITUEUX, Système **L. BEURET.**
INSTALLATIONS de TUYAUTAGES, pour Caves, Chais et Distilleries.

Envoi du Catalogue franco sur demande. — Devis gratuits.

Société de Produits Chimiques Industriels et Viticoles
AU CAPITAL DE QUATRE MILLIONS
Siège Social : 47, Boulevard St-Michel, PARIS (V^e^)
USINE à BEAUCAIRE (Gard)
R. du C. Paris, n.° 45,079.

Traitements d'Hiver de la Vigne

contre APOPLEXIE, FOLLETAGE, PYRALE

Pyralumnol

Le seul produit à base de sels arsenico-aluminiques;
Le seul produit à efficacité prolongée, à action durable.

Notices et Renseignements sur demande

Direction Commerciale : P. BALLARD, 7, rue Collot, MONTPELLIER

ENGRAIS PLASMIN

Fluoré Complet

(Formule G. GIMEL, ingénieur agricole)

Fumure supérieure
pour CULTURE INTENSIVE
et VIGNES

RÉSULTATS MERVEILLEUX
SUR TOUTES CULTURES

Gros rendements

Demander renseignements gratuits, analyse et prix

à INSTITUT JACQUEMIN
Malzéville (M.-et-M.)
Registre du Commerce : Nancy, n° 1740

Multilevures et Biosulfite

JACQUEMIN Succès COMPLET
aux Vendanges

Amélioration générale du Vin

Augmentation du degré alcoolique
Bouquet plus développé
Clarification rapide
Conservation assurée

DÉFOXAGE DES VINS D'HYBRIDES P. D.

Demandez Brochures gratuites sur les **Radiolevures de La Claire**, et le **Bio-Sulfite** ;
Sur les Levures pour **Hydromel** (Chablis, Champagne, Sauternes) ;
Sur la Bouil le U. U. pyridinée insecticide ;
Sur l'**Engrais Plasmin** intensif ;
Et sur le **Conservateur Jacquemin** pour Vins.

à l'Institut
de recherches Scientifiques et Industrielles
(Fondation G. JACQUEMIN)
MALZÉVILLE, près Nancy

CULTIVATEURS

Au réveil des Blés, avant le tallage
et pour satisfaire à la " FAIM D'AZOTE " de vos Céréales
HATEZ-VOUS D'EMPLOYER :

le Nitrate de Soude du Chili

(50 à 200 kilos à l'hectare)

qui vous assurera, **dans tous les sols**, et **sous tous les climats**, un tallage exceptionnel, une épiaison régulière et un rendement abondant.

Pour tous renseignements agricoles, techniques, pratiques et commerciaux, s'adresser à la
Délégation Française des Producteurs de
NITRATE de SOUDE du CHILI
60, rue Taitbout, PARIS
Agence régionale du Midi : M. J. LEFÈVRE, ingénieur-agr. 74, rue Carreterie, AVIGNON
Envoi gratis et franco sur demande de brochures et notices agricoles

VIGNES AMÉRICAINES : Boutures, Racinés, Greffés

STATION D'ESSAIS D'HYBRIDES PRODUCTEURS
Léon CROUZAT, viticulteur, CARCASSONNE (Aude). *Téléphone 6-32*
accepte de donner toutes garanties d'authenticité que demandera l'acheteur.
Plantations et Pépinières sous le contrôle du Service phytopathologique — **Greffage** par souscription.
On peut visiter toute l'année. Reg. Com. Carcassonne N° 3866.

HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS
ET PORTE-GREFFES
Boutures-Racinés et Greffés

200 Hectares en production des meilleures variétés, cultivées et sélectionnées au

Domaine de Bagnols, par

CASTELNAU-d'ESTRETEFONDS (Haute-Gne)

AUTHENTICITE ABSOLUE

Notice et Prix-courant sur demande

Visite des plantations en Août et Septembre

Le Vin se vend mal

Il faut donc que sa fumure soit bon marché: c'est l'avis de tout le monde. Personne de nos jours ne conteste l'utilité d'un apport d'azote aux jeunes plants au moment du repiquage, ou à la vigne de rapport au départ de la végétation. Ce qui fait hésiter le propriétaire, c'est le prix de l'engrais, lequel, cette année, à cause de la livre anglaise, est devenu presque inabordable.

Il paraît que l'on peut obvier à cet inconvénient par l'emploi de la «NITRAGINE», qui est toujours imbattable comme prix et qui donne les meilleurs résultats. On peut, d'ailleurs, prendre connaissance de ces derniers dans l'intéressante et volumineuse brochure *Résultats pratiques de l'Emploi de la Nitragine*, que ses éditeurs mettent gracieusement à la disposition de nos lecteurs sur leur simple demande:

281, rue Saint-Honoré, PARIS.

SOCIÉTÉ MÉRIDIONALE DES SOUFRES

ENGRAIS ET PRODUITS AGRICOLES

JAP

Marque déposée.

Siège Social et Bureaux : CASTELNAU-LE-LEZ
près **MONTPELLIER**

Soufre Trituré 98/99 o/o de pureté. Maille 100/110,

Phosphates de Chaux Naturels finement moulus.

Adresse télégraphique :
JAP CASTELNAU-LE-LEZ.

Téléphone :
12-43, MONTPELLIER

Pour les Vendanges prochaines

employez

L'ANHYDRIDE SULFUREUX PICTET

et la SOLUTION NORMALE PICTET
à 8 °/. d'Anhydride sulfureux pur

pour Assainissement des Vendanges — Régularisation des Fermentations — Mutage et Stérilisation des Moûts — Préservation, Conservation, Amélioration des Vins.

SULFIDOSEURS PICTET

Désinfection — Dératisation — Destruction des Campagnols.
Tous renseignements franco sur demande

Machines frigorifiques et pour la Fabrication de la Glace

COMPAGNIE INDUSTRIELLE des

PROCÉDÉS RAOUL PICTET

28, rue de Grammont, PARIS

Livraison au choix du client pour la solution normale **Pictet**, soit de notre Laboratoire de **Paris**, soit de notre Laboratoire de **Bordeaux.**

(Inscrit au Registre du Commerce, PARIS N° 10848).

DÉPOTS : BORDEAUX, ALGER, ORAN et BONE, TUNIS.

Édition du Midi

LE

PROGRÈS AGRICOLE

ET VITICOLE

DIRIGÉ PAR L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
Propriétaires-Viticulteurs

Secrétaire de la Rédaction. PAUL DEGRULLY, Professeur à l'École nationale d'Agriculture, Docteur en Droit,

AVEC LE CONCOURS

de MM. les Professeurs de l'Ecole d'Agriculture de Montpellier
de Professeurs départementaux et spéciaux d'agriculture et d'un grand nombre d'agriculteurs et de viticulteurs

43e ANNÉE — 1er SEMESTRE

TOME LXXXV

MONTPELLIER
Bureaux : rue d'Albisson, 1

1926

43e Année. — N° 1 3 Janvier 1926

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz..... Chronique. — Une orientation nouvelle de la culture de la vigne ; — Nouveaux porte-greffes ; — Pour hâter la maturité des raisins des vignes greffées ; — Traitements d'hiver contre l'oïdium.

Eugène Rouart..... Les hybrides producteurs directs dans le Sud-Ouest.

N°..... Relevé, par département, de la récolte des vins en France en 1924 et en 1925.

Pierre-P. Grassé..... Cochylis et Eudémis (avec une planche en couleurs).

Lamau..... Essais de charrues sous-soleuses.

Raphaël Janini..... Le vignoble de Valence et le Bobal.

Bibliographie..... Précis des impôts ruraux, par M. Melin.

Chemin de fer P.-L.-M.

Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Une orientation nouvelle de la culture de la vigne

A l'Ouest, au Centre comme dans le Midi de la France, c'est-à-dire dans plus de la moitié du vignoble français, la vigne, autrefois, était cultivée sans soutien. A peine et encore pas toujours, était-elle soutenue, pendant ses premières années, par un tuteur de peu de durée, dont le rôle était de maintenir la tige verticale jusqu'au moment où elle aurait une puissance suffisante pour se maintenir toute seule.

La souche formée, en éventail ou en gobelet, avec des bras en nombre variable avec l'espacement ou la nature du produit a obtenir, les rameaux s'étalaient plus ou moins sur le sol, le recouvrant en totalité ou en partie, ou bien restaient dressés, érigés et d'autant plus que la souche était moins forte : arrêtant toute culture du sol avec des instruments attelés dès le mois de juin, dans le premier cas, ou permettant de la continuer, même assez longtemps, dans le second. Le troisième des labours fondamentaux depuis les Romains, celui qui doit favoriser la véraison, n'était souvent possible que par la culture à la main ; aussi dans

plusieurs vignobles n'en était-il donné que deux : le premier plutôt tardivement, après le débourrement, économisant ainsi le deuxième, et le second un peu avant l'époque d'exécution du troisième fondamental. Avec la vigne française vigoureuse et puissante, la production était tout de même en général satisfaisante et la qualité plutôt très bonne.

Dans d'autres régions, notamment dans l'Est, le Sud-Ouest, etc... où les cépages cultivés ont des sarments longs et grêles qui, en s'entrecroisant, rendraient impossible la circulation entre les souches soumises le plus souvent à la taille longue et où, d'autre part, les feuilles et les raisins doivent être exposés au soleil, non seulement le cep, mais encore les bras et les rameaux de l'année doivent être placés et maintenus dans la situation la plus favorable par des supports : échalas unique ou double, soutenant à la fois ou séparément la tige, sa végétation et ses fruits. Dans les vignes ainsi conduites, tous les travaux de la saison d'été sont rendus faciles.

Un peu partout par endroits, surtout quand il s'agit de vignes conduites en éventail ou en cordon, les échalas sont réunis les uns aux autres par une latte transversale, qui consolide le tout et constitue l'ébauche d'un treillage. Mais si dans les régions à cultures intercalaires, comme dans les vallées du Dauphiné, de la Savoie, de l'Italie, etc..., les feuilles et les raisins, pour recevoir les rayons solaires, doivent être maintenus toujours au-dessus des plantes les plus élevées, telles que les céréales, un treillage plus complexe, plus solide s'impose ; il faut en plus des échalas qui peuvent être maintenus hors du sol, des poteaux en bois vivant ou mort..., et ainsi toutes cultures intercalaires sont rendus possibles même sous le cep.

*
* *

La circulation dans les vignes et les labours d'été sont rendus plus faciles par la plantation en lignes ; entendons par là, une disposition dans laquelle les souches sont plus espacées entre les lignes que sur la ligne. C'est la disposition à la Provençale. En Provence et dans le Midi, elle n'implique pas plus que la disposition en carré l'échalassage de la souche, et ici encore les sarments tendent à s'étaler sur le sol mais plus tardivement et, ne le recouvrant pas toujours, les labours peuvent être donnés plus longtemps, c'est-à-dire en plus grand nombre.

Il n'est pas douteux que la disposition en carré ou en foule est celle qui assure le meilleur éclairement du feuillage et des raisins; palissés ou non, les rameaux reçoivent la lumière de tous côtés. — Groupés ou entassés sur une ligne, une partie de la radiation solaire, celle qui est absorbée par le sol, est perdue pour eux ; les feuilles maintenues à l'ombre d'autres feuilles, au moins dans les régions peu ensoleillées, n'assimilent que peu ou pas et peuvent même se comporter en parasites.

Mais la réalisation des meilleures conditions d'éclairement présente les inconvénients d'ordre cultural et économique que l'on sait; c'est pour les amoindrir que la végétation est dirigée et maintenue, de plus en plus, dans un *plan*, c'est-à-dire sur un treillage. Ainsi, dans l'ouest de la France, Maine-et-Loire, Nantais, etc., les rameaux s'étalaient librement sur le sol ; de même dans les Charentes —, partout des vignes basses non soutenues. Mais depuis la reconstitution avec des vignes américaines et la meilleure culture qu'il a fallu donner à beaucoup d'entre elles pour les maintenir en bon état de végétation et de production, le palissage et des bras et des rameaux s'est imposé de plus en plus. Or l'échalas est d'abord très coûteux ; il faut le remplacer souvent ou le déplacer ; il entraîne un emploi excessif de main-d'œuvre. Les treillages en bois, quels que soient les supports, par la matière première qu'ils exigent, sont au moins aussi coûteux d'entretien, bien que les frais de main-d'œuvre soient moindres. Aussi le fil de fer, tend-il à se substituer partout au bois. Et, dans l'Ouest, le Centre, etc., le fil de fer devient la règle générale. Et le voici même qui gagne le Midi.

*
* *

Le palissage sur treillage en fil de fer a amené souvent un changement important dans le système de conduite de la vigne. Le gobelet ou l'éventail ont été d'abord supprimés. Le cordon système Royat les a remplacés ; puis ç'a été le Guyot simple ou double.

Avec le Royat, c'est encors la taille courte, qui n'implique pas nécessairement une surcharge de la souche ; mais avec le Guyot, c'est la taille longue et aussi longue qu'on le veut : la surcharge peut être ici presque la règle, on en connaît les inconvénients pour la qualité des produits.

Puis ç'a été la taille Maroger, qui consiste à utiliser tous les sarments de puissance convenable; elle est en somme un Guyot multiple. La production étant sous la dépendance du nombre d'yeux réservés à la taille, elle est souvent ici excessive. Chez M. Maroger la profondeur du terrain, la bonne culture en a atténué les conséquences fâcheuses. Mais ailleurs, dans les terres plus maigres et moins profondes, elles se sont manifestées dans toute leur ampleur: chute et brunissement des feuilles, retard dans la maturité du raisin, vin à faible degré, affaiblissement important pouvant aller jusqu'à la mort des souches.

La diminution sensible de la qualité du raisin, les risques d'affaiblissement ont amené peu à peu les viticulteurs à revenir à une taille plus sévère. Les longs bois disparaissent. Le Guyot multiple est supprimé et même le Guyot simple et double et on revient à l'éventail ou au gobelet elliptique avec *n* bras taillés court à 2 yeux, un au plus portant parfois un pisse vin supplémentaire.

Mais le fil de fer est maintenu, le nombre des fils va de 3 à 4 à 5 et même à 6; ils servent uniquement à fixer et à supporter non pas le poids de la souche, qui est devenue une souche basse, mais les rameaux herbacés et au fur et à mesure de leur développement.

Eh bien, le palissage des rameaux herbacés sur un treillage, c'est-à-dire dans un plan vertical, est plutôt nuisible qu'utile à la maturation des raisins et à l'aoûtement des bois. Pourquoi tend-il donc à se généraliser? C'est qu'il facilite l'exécution des sulfatages, soufrages, poudrages, etc., et surtout les façons culturales du sol.

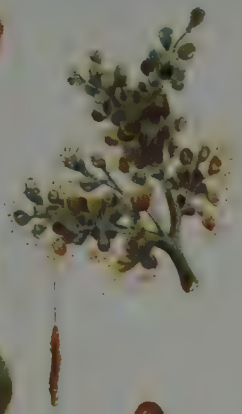
Les labours, ainsi qu'on le sait, ont un double but : détruire les mauvaises herbes ou empêcher leur développement, et, en constituant une couverture de terre sèche à la surface, empêcher la dessiccation des couches sous-jacentes, en somme, conserver la « goutte d'eau », comme dit M. Maroger. Et comme les mauvaises herbes agissent en desséchant le terrain, leur destruction comme la couverture de terre sèche agissent de la même manière à l'égard de la goutte d'eau.

Les mauvaises herbes naissent à nouveau après toute pluie, qui supprime aussi la couverture sèche. D'où la nécessité d'un nouveau labour pour maintenir la propreté et l'état du sol créés par le labour précédent. Le nombre de labours nécessaires pour réaliser ce résultat est nécessairement variable avec les terrains : très élevé donc les sols frais, un peu moins dans les sols secs. M. Maroger a donné jusqu'à 32 façons au cours d'une année.

Supplément du
Progrès agricole et viticole

Grappe en fleur attaquée par chenille de prem^re^ génération.

Papillon de la Cochylis fortement grossi.



Cocons de Cochylis, grandeur naturelle, sous une écorce.

Chenille de Cochylis fortement grossie

Raisin attaqué par chenille de seconde génération.

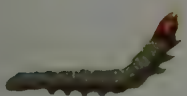
Chrysalide de Cochylis fortement grossie.

Grappe fleurie attaquée par chenille de prem^re^ génération.

Papillon de l'Eudemis fortement grossi.

Grappe attaquée par chenille de seconde génération.

Cocon d'Eudemis dans une feuille sèche.



Chenille d'Eudemis fortement grossie.

Chrysalide d'Eudemis fortement grossie.

COCHYLIS ET EUDEMIS

Pour qu'ils soient possibles, ils doivent nécessairement être donnés très rapidement, presque en une semaine. D'où des appareils de culture à grand travail : houes, gratteuses, etc..., et devant circuler entre les rangs sans causer de dommages à la végétation.

Les vignes seront donc de plus en plus conduites sur fil de fer, non pas pour obtenir une production plus élevée par l'augmentation du nombre des grappes, mais pour empêcher la plante de souffrir de la sécheresse, pour que ses grains grossissent davantage et mûrissent mieux ; et cette meilleure maturité peut très bien compenser et même largement les mauvais effets de l'entassement du feuillage par dessus les raisins. Cette orientation nouvelle de la conduite de la vigne produisant des vins de consommation courante paraît, jusqu'ici, plutôt justifiée où la sécheresse est à craindre.

Nouveaux porte-greffes

« Un de vos abonnés vous a demandé, il y a quelques semaines, de lui indiquer des porte-greffes pour sols secs et maigres.

Je suis étonné que les créations du regretté Pierre Castel, de Carcassonne, ne soient pas davantage propagées dans le Midi ; car il y en a de vraiment remarquables. Je prends la liberté de vous en signaler deux, que j'ai personnellement expérimentées.

Ces deux numéros ont été extraits d'une collection plus nombreuse que l'obtenteur m'avait prié de mettre à l'essai et qui était elle-même un choix fait après une visite consciencieuse des pépinières de Paretlongue :

196-17 (Riparia Martineau × 1203). C'est le porte-greffe le plus vigoureux que je connaisse. Il a beaucoup d'affinité pour tous nos greffons girondins ; mais on n'arrive à le mettre à fruit, dans les premières années, qu'en allongeant la taille. Plus âgé, il se calme. Je l'ai fait essayer autour de moi et on en est très satisfait.

4010 (Riparia Grand-Glabre × A.-R.-G. 1). Beaucoup moins vigoureux que le précédent ; mais bien régulier dans sa végétation en terrains ingrats et, partout, remarquable par son aptitude à faire fructifier ses greffons.

A mon humble avis, ces deux porte-greffes méritent de retenir l'attention des viticulteurs et d'être cultivés comparativement avec les hybrides de Berlandieri, ou avec 106-8 (Riparia × Cordifolia-Rupestris) qui se comporte bien aussi dans nos « graves » peu fertiles ».

G. Bord.
à Cadillac (Gironde).

Les deux porte-greffes proposés par M. G. Bord sont théoriquement des 3/4 de sang américain, il y a donc de grandes chances pour que leur résistance au phylloxéra soit assez élevée ; le 1/4 viniféra qu'ils contiennent leur assure d'autre part des facultés d'adaptation étendues. A essayer.

Pour hâter la maturité des raisins des vignes greffées

On nous écrit :

« Pour remédier à la crise viticole que nous subissons, il serait très utile de pouvoir avancer la maturité de nos Gamay ou Pinots, en les greffant sur des porte-greffes capables de hâter la maturité des raisins.

Je vous prie donc, Monsieur, de bien vouloir me répondre dans la correspondance gratuite de votre journal, si ces porte-greffes existent et quels sont-ils ? »

G. Nolay (Côte-d'Or).

Il y a en effet des porte-greffes qui hâtent la maturité de leurs greffons. Ce sont : Riparia pour les terres peu chlorosantes, de bonne qualité et ne se tassant pas ; pour les terres peu ou pas calcaires sablo-argileuses se tassant, comme il y en a beaucoup dans la Loire, le Rhône, etc., le 106[8]. 106[8] a l'allure extérieure d'un Riparia, mais ses racines sont beaucoup plus charnues et il se développe assez bien dans les terres battantes ; 420 A, 161[49] Couderc, 34 Ecole, dans les terres calcaires chlorosantes, et enfin dans les terres très chlorosantes 41 B.

Tout ce qui tient au Rupestris retarde la maturité.

Les cépages cités plus haut appartiennent à des espèces ou à des groupes bien différents les uns des autres. Ce que la plupart ont de commun, sauf le 41 B, c'est plus ou moins de sang Riparia ; et c'est aussi un tronc plutôt grêle et qui reste plus grêle que le greffon. Cela veut dire que le sujet grossit moins vite que le greffon. Sujet et greffon se raccordent par une sorte d'épaulement oblique dont la partie inférieure est constituée par l'élargissement du sujet tiré par le greffon, la partie supérieure par le rétrécissement du greffon tiré en sens inverse par le sujet. La résistance que le sujet apporte au grossissement du greffon est l'équivalent d'une compression analogue à celle que produirait une ligature, qui elle-même agit comme l'incision annulaire dont on connaît bien l'influence extrêmement marquée sur la maturation.

Ce sont donc les sujets de petit calibre qui compriment le plus leur greffon et qui hâtent le plus la maturité.

Traitements d'hiver contre l'oïdium

« Bien que les traitements d'hiver contre l'oïdium de la vigne ne soient pas à préconiser pour les raisons scientifiques énumérées par vous dans votre estimable journal (n° 48), je me fais un plaisir d'indiquer aux viticul-

teurs que la question intéresse, que j'ai obtenu de bons résultats en faisant d'abord procéder, au moment de la taille, à l'ablation de tous les coursons portant des périthèces et en pulvérisant, seulement quelques jours avant le débourrement, du sulfure de potassium à la dose de 5 kilogr. par hectolitre d'eau, on doit aussi ajouter 1 kilogr. de savon mou.

Ne pensez-vous pas, Monsieur le Directeur, que les polysulfures donneraient aussi de bons résultats, employés dans les mêmes conditions ? »

A. B. (Hérault).

S'il y a des périthèces sur les souches, oui. Mais s'il n'y en a pas? Et comme ces corps, quand ils existent, sont assez petits pour échapper à des yeux qui ne sont plus très jeunes, on n'est jamais fixé sur leur présence. Au reste, ils ne sont pas nécessaires pour assurer la conservation de la maladie pendant l'hiver.

On peut toujours employer les polysulfures ; si leur action est limitée contre l'oïdium elle peut être efficace contre les phytoptus qui causent l'acariose ou l'erinose.

L. Ravaz.

LES HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS
DANS LE SUD-OUEST

Je n'ai pas publié mes notes de l'an dernier, le mildiou ayant très peusévi : presque sans traitements les viticulteurs avaient pu conserver entière la récolte des viniféras. Il n'en a pas été de même cette année : 8 traitements ont été au moins nécessaires ; parfois ils ont même été dépassés et n'ont pas toujours suffi pour maintenir la récolte.

De nouveau la résistance plus ou moins grande des divers hybrides intéresse les viticulteurs de notre région qui veulent produire plus économiquement et avec des risques diminués Je publie les chiffres qui résument les observations faites avec mes collaborateurs sur les principaux cépages cultivés autour de nous. Outre ces études dans les vignobles de la région, j'ai été amené à suivre l'évolution des maladies dans deux importantes collections : l'une établie à Monlon, à l'Institut Agricole de la Faculté des Sciences de Toulouse, et l'autre à l'Ecole régionale d'Agriculture d'Ondes. Ces deux collections contiennent non seulement beaucoup des cépages notés ci-dessus, mais encore des centaines de numéros plus récents, parmi les 5.000, 6.000, 7.000 et 8.000 de M. Seibel. La plupart de ces numéros ne marquent pas des progrès notables sur les anciens ; beaucoup n'ont même aucune valeur comme résistance ni même pour la beauté du fruit ; d'autres n'ont qu'une valeur très relative ; cependant il m'a paru que certains numéros étaient susceptibles d'être suivis et étudiés de plus près, ce sont en dehors de ceux qui sont notés :

6070, 6263, 6308, 6309, 6637, 7769, 7902, 8119, 8126, 8245, 8254, 8255, 8279 et aussi Couderc 11 et 13 ; le 10 pourrit trop facilement à maturité. Il serait prématuré de porter un jugement sur ces variétés, mais je crois qu'elles peuvent être essayées en collection.

CÉPAGE	Couleur	Maturité	Fertilité	Grosseur grappes	Grosseur grains	Production	Mildiou feuilles	Mildiou grappe	Oïdium	Vigueur	Goût	OBSERVATIONS
Couderc.												
1	N	1·	3	3	3	3	4	4	0.5	2	3.5	
2	N	3·	5	4	4	5	3.5	3.5	4	4	3.5	encombré.
3	N	3·	4.5	4.5	4.5	4	2.5	2	4	5	4.5	
106-46	N	1·	3	2.5	2.5	2.5	2.5	3	4	4	3.5	
4401	N	1·	4	3	3	4	5	5	2	4	3	sélection Buffet.
7106	N	1·	4	4	3.5	4	3.5	4	4	4	3	
7180	N	3·	3.5	3.5	3.5	4	4.5	4.5	5	4	3.5	
Seibel.												
703	B	1·	4	2.5	2.5	3	5	5	5	4	3	
1000	N	1·	4	3	3	3.5	4	5	5	5	5	
1020	N	2·	3	2	2	2.5	3.5	4	5	3	2.5	
2003	N	2·	5	4	4	4	4	4	4	2	2	
2007	N	2·	5	4	4	5	3.5	4	4	4	2	
2859	R	2·	4	3.5	3.5	4	4.5	5	4.5	4	4	très régulier, pas coulé sur 93-5.
3021	R	2·	4	3.5	2.5	3.5	3.5	3.5	2.5	3.5	3	
4121	N	1·	4	2.5	3	3.5	5	5	5	4.5	2.5	
4277	N	2·	4	3.5	3	4	3	4	4	4	3	
4464	R	2·	4	3.5	3	4	4.5	5	4.5	3	5	
4499	N	1·	3	3.5	3.5	3	3	3.5	3.5	4	4	
4504	B	1·	3	2.5	3	3	2	2.5	4	5	2.5	
4628	N	2·	3	2.5	2.5	2.5	3	3	4	3	3	
4629	R	1·	4	4.5	4.5	4	5	5	4.5	3	4	fend son grain.
4633	B	2.	4.5	3.5	3.5	4.5	4	4.5	3	4	3	
4636	N	2·	4	4	4.5	4.5	4	4	4	4	3.5	
4638	B	1·	5	3	2.5	3.5	4.5	5	2	4	2	
4643	N	1·	5	5	5	5	2.5	3	2.5	5	3	
4646	N	1·	4	3	2	4	2.5	3	3	5	4	teinturier, un peu anthracnosé.
4657												s'égraine à maturité.
4678	N	1·	2.5	3	2.5	2	4	4	4	2.5	3.5	

4681	B	2·	2.5	2.5	2.5	2	5	5	2	4	2	
4696	N	2·	4	3	3	3	3	4	4	4.5	2	encombré.
4707	B	2·	4	2	2	2.5	5	5	4	5	2.5	
4718	N											pas de récolte.
4725	N	2·	4	3.5	3.5	4	4	3.5	4	4	1	
4762	B	2·	4.5	4	3.5	4.5	5	5	5	3	5	
4767	B	2·	5	3	3	4	3.5	3	3.5	5	3	encombré.
4792	B	3·	3.5	4	4	4	1	1	2	2		
4964	B	1·	4.5	4.5	3	4.5	3.5	3.5	3.5	4.5	4	pourrit facilement.
4986	B	1·	5	4	3	5	4	4.5	5	4.5	4.5	pourrit quelquefois et grillage greffé.
4989	B	2·	3.5	4	4.5	3.5	4.5	4.5	5	4.5	4	
4995	B	1·	4	4	4	4	5	5	2.5	5	4	
5008	B	2·	3.5	3	2.5	3.5	4.5	4.5	4	3	2.5	
5061	B	2·	4	3	3	4	5	5	4.5	4.5	2	
5145	N	2·	4	3	3	4	5	5	5	3.5	2.5	
5163	N	1·	5	5	4	5	3.5	3.5	3	4	4	
5165	N	2·	4.5	4	4	4.5	4	4	4	4.5	3	
5167	N	2·	2	1.5	2	2	3	3	4	1	4	
5170	N	1·	1	2	2	1	2.5	3	4	2.5	3	
5175	B	2·	3.5	4	3.5	3.5	2	3.5	4	3	3	
5178	B	1·	4	3	2	2.5	4	4	4	3	4	
5179	B	1·	2.5	2.5	2	2	4	3.5	3.5	2.5	3	
5193	B	2·	4	3.5	3.5	4	2	1.5	2	3.5	3.5	
5202	N	1·	2.5	3	2.5	2	4	4	4	2.5	3.5	
5205	B	1·	3	2.5	2.5	2.5	3	4	4.5	3.5	3.5	
5209	N	1·	3.5	3	3	3.5	3	4	4.5	3	4.5	
5213	B	1·	4.5	3.5	3.5	4.5	4.5	4.5	4.5	5	3	
5221	B	1·	2.5	2.5	2	2	4.5	3.5	4	3	3	
5228	N	1·	4	3.5	3	4	3	3	0	4	4.5	
5257	B	3·	5	5	5	5	1	2.5	1.5	3	3	
5267	N	2·	5	3.5	3.5	4	2.5	4	1	3.5	5	
5274	B	1·	3	2.5	3	2.5	4.5	4.5	4	3	2.5	
5279	B		4	3	3	4	4.5	4.5	4.5	5	4	précoce.
5293	B	2·	5	3.5	4	4	2.5	3.5	4	3	3.5	
5296	B	4·	4	3.5	3	4	3.5	4	0	3	2.5	
5310	N	3·	3.5	2	2	3	4	4	4	3	2.5	
5316	B	1·	4	4	4	3.5	2.5	3	4	4	1	foxé.
5329	N	2·	4.5	3.5	4	3.5	3	4	4.5	2	3	s'épuise.
5335	N	2·	2	2.5	3	2	4	4	4	2.5	3.5	a coulé.
5344	N	2·	2.5	2	3	2	4.5	4.5	4	4.5	3	
5346	N	1·	4	3	2.5	3	4	4	4	4	2.5	

CÉPAGE	Couleur	Maturité	Fertilité	Grosseur grappes	Grosseur grains	Production	Mildiou feuilles	Mildiou grappes	Oïdium	Vigueur	Goût	OBSERVATIONS
Selbel (suite)												
5331	B		3	2	3	2.5	4	4	4	3	4	précoce.
5335	B	1·	4	2.5	3	3	3.5	4	4.5	3.5	2	foxé.
5362	N	1·	3	3	4	3	2.5	3 5	4	3	3.5	
5405	B	1·	4	4	4	4	2	1 5	4	2.5	3	
5408	B	2·	5	4	3.5	5	4.5	4.5	4.5	3 5	3 5	
5409	B	1·	5	2.5	4.5	3	4.5	5	5	4.5	5	difficile à vendanger, à cueillir avant maturité ; pas d'anthracnose.
5412	B	2·	4	3.5	5	3	4	4	4	1	4.5	trop faible et pourrit.
5431	B	2·	5	3	5	3	5	4	4	2.5	3	
5437	N	1·	5	4	3	5	4	5	4	5	2.5	teinturier.
5450	N	1·	5	4	3	4.5	4	4	4	4.5	4	teinturier.
5455	N	1·	4.5	4	3.5	4.5	3.5	3	4	5	5	craint le vent.
5463	B	2·	4	3	2.5	3.5	3.5	3.5	4	4	3	encombré.
5487	N	1·	5	5	4	5	3.5	4	4	3.5	3.5	énorme production, vin coloré.
5498												incultivable. Mildiou.
5504	B	1	3	3 5	2.5	2.5	1	1	3.5	3.5	3	
5522	B	1·	2	2.5	2	1	1	2.5	1	4 5	vert.	
5528	B	2·	4	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	3	
5527	B	1·	5	3	2	4	3.5	2.5	4	3.5	3	
5560	N	2·	5	5	5	5	4	5	4	3.5	2	foxé.
5565	N	3·	4	5	5	4 5	3.5	3.5	2	3.5	2	faible.
5574	N	2·	4.5	3	2.5	4	4 5	4	3.5	3	3.5	peut être greffé.
5578	N	2·	5	4	3	4.5	3.5	4	4	3	3.5	teinturier.
5586	N	2·	4 5	3	2.5	4	5	5	5	3.5	3.5	
5593	N	1·	4.5	3.5	2.5	3.5	3	4	5	4	4	
5623	B	2·	3	3	2.5	3.5	4 5	4.5	4	3	2.5	
5624	B	2·	4	3 5	3	4	3 5	4	4	4	3.5	grappe serrée.
5632	N	1·	2	2	2.5	2	2.5	3	3 5	2 5	4	
5643	N	1·	4	3.5	4	3	2	2	4	2.5	5	
5650	N	1·	2 5	2.5	2	1	3	3	4	3.5	4	sans intérêt.
5651												sans valeur, trop mildiou.
5656	N	2·	5	5	3	5	2 5	3.5	4.5	3.5	3.5	

5678	B	1	5	3	3	4.5	3.5	2	4	2.5	4	
5663	B	2	4	4	3	3.5	4	4	4	3.5	3	
5671	N	1	4.5	3.5	3	2.5	1	2	4	4	3	
5678	N	1	4	3	3	2	3.5	4	4.5	3.5	3.5	a coulé.
5683	B	1	2	2.5	3	2	3.5	4	4	3	3	
5686	B		3	3.5	4	3	4	4	4.5	3.5	3.5	précoce, millerandé, produit peu.
5716	B	3	4	5	4	5	2.5	3	4.5	4	?	
5721	B	3	4	4	4	4	1	0.5	3	4	3	
5734	N	1	3.5	3.5	4.5	?	3.5	4	4	4	4	
5735												très foxé.
5749	B	1	2	2.5	3	2	4.5	4	4.5	5	4.5	
5753	N	1	3	4	3	3.5	3	4	4	3.5	4	
5770	B	1	4	4	4	4	3	3	4	4	4	
5772	B	2	4	2.5	2.5	3	3.5	4	4	3	3	
5775	B	1	4	3	3	3.5	4	4	4	3	3.5	
5805	B	1	4.5	3.5	2	4	3.5	3.5	2	2.5	2.5	
5813	N	3	5	5	5	5	4.5	5	5	5	4	
5815	N	1	2	3.5	3.5	3	3.5	4	2	5	3	
5818	N	3	4	4	3.5	4.5	2	2	3	4	?	
5860	B	2	3.5	4	4.5	3.5	4.5	4.5	5	4 5	4	demande taille longue.
5900	R	2	4	3.5	2.5	3	3.5	3.5	4	4 5	4	
5912	R	1	4	3	3	3.5	5	5	5	3	4.5	
5915	N	3	5	5	3.5	5	3	4	3.5	3.5	3.5	
6004	N	1	4.5	3.5	4	3.5	3 5	4	4	4.5	3	
6036	N	2	4	3	2.5	3.5	3	4	3	4	3	
6045	B	2	0.5	2	2	0 5	5	5	5	3	3	
6061	N	2	5	3.5	3	4.5	2.5	3.5	4.5	3	?	
6086	N	1	3	3	2.5	3	4	4	4.5	3.5	3.5	
6090	B	1	4	4	3	4	2.5	3	4	3.5	3.5	
6092	B	3	3.5	4	4.5	4	4.5	5	5	5	3	
6093	N	1	3	2	2.5	2.5	4	4.5	4	5	2 5	
6094	N	2	3	3.5	4	3 5	3	4	4	3.5	2	foxé.
6107	N	2	3	4	4	4	1.5	1	4	3.5	4	
6111	N	3	4	4.5	4		1	1				à supprimer.
6116	N	2	4.5	4	4	1	2	2	2	3.5		
6133	N	2	3	5	5	4.5	3 5	3.5	3.5	4		goût spécial, mais bon vin.
6154	B	2	3	3.5	3			2	1			
6166	N	2	3.5	3	3.5	3.5	4	4	4.5	3.5	3.5	
6168												très bonne, feuille indemne.
6186	N	2	5	4 5	3.5	5	4	4	4.5	3.5	3.5	
6229	N	2	3	3	3	3	3	4	4	4	3.5	

(à suivre).

Eugène ROUART.

Relevé, par département, de la récolte des vins en France en 1924 et en 1925 (Stock et récolte)

DÉPARTEMENTS	ANNÉE 1925			ANNÉE 1924		
	Stock	Récolte	Total	Stock	Récolte	Total
Ain	28.089	541.847	569.906	39 116	561.258	602.374
Aisne	1.456	22.155	23.611	143	36.658	36.801
Allier	23.148	337.608	360.756	12.540	475.148	487.688
Alpes (Basses-)	1.320	69.129	70.449	1.721	85.638	87.359
Alpes (Hautes-)	386	43.638	44.024	130	44.553	44.683
Alpes-Maritimes	5.838	90.819	96.657	5.921	113.715	119.636
Ardèche	15.709	805.419	821.128	4.967	692.487	697.454
Ardennes	»	52	52	2	48	50
Ariège	2.267	73.205	75.472	1.376	88.372	89.748
Aube	22.491	72.023	94.514	12.056	141.320	153.376
Aude	421.709	7.193.699	7.615.408	328.594	6.038.256	6.366.850
Aveyron	8.042	340.729	348.771	4.734	346 635	351.369
Bouches-du-Rhône	69.623	1.236.853	1.306.476	60.062	1.527.838	1.587.900
Cantal	27	2.451	2.478	11	2.674	2.685
Charente	25.620	809.835	835.455	19.692	1.028 468	1.048.160
Charente-Inférieure	102 984	1.351.983	1.454.967	78.796	1.866.340	1 945.136
Cher	19.628	247.267	266.895	13.061	288.077	301.138
Corrèze	730	78.731	79.554	424	85.471	85.895
Côte-d'Or	103.396	375.185	478.581	76.051	436.646	512 697
Creuse	»	15	15	»	35	35
Dordogne	39.710	1.404.044	1 443.754	46.054	1.170.088	1.216.142
Doubs	507	6.680	7.187	411	5.053	5.464
Drôme	16.634	458.772	475.406	6.875	470.248	477.123
Eure	»	19	19	1	36	37
Eure-et-Loir	387	2.527	2.914	104	4.811	4.915
Gard	142.591	4.089.640	4.232.231	92 896	5.120.386	5 213.282
Garonne (Haute-)	75.167	590.854	666.021	41.302	856.573	897.875
Gers	111.605	1.172.929	1.284.534	145.689	1.170.110	1.315.799
Gironde	1.349.499	5.457.874	6.807 373	864.517	5.605.405	6.469.922
Hérault	469.569	14.379.003	14 848.572	397.215	14.075.105	14.472.320
Ille-et-Vilaine	»	59	59	»	62	62
Indre	23.522	323.768	347.290	19.732	449.312	469.044
Indre-et-Loire	121.195	980.739	1.101 934	128.190	1.612.167	1.740.351
Isère	17.606	706.463	724.069	13 766	739.595	753.361
Jura	29.003	138.939	167.942	40.402	129.831	170.233
Landes	23.897	355.245	379.142	17.348	410 775	428.123
Loir-et-Cher	103.276	911.912	1.015.188	85.762	1 632.497	1.718.259
Loire	25.940	487.082	513.022	18.985	449.471	468.456
Loire (Haute-)	541	31.747	32.288	486	37.500	37.986
Loire-Inférieure	102.843	1.042.572	1.145.415	72.326	1.326 030	1.398.356
Loiret	35.327	408 653	443.980	15.525	519.094	534.619
Lot	7.779	389.230	397.009	7.469	345.314	352.783
Lot-et-Garonne	45.434	1.038.092	1.083.526	45.465	1.004.796	1.050.261
Lozère	390	29.065	29.455	324	31.603	31.927
Maine-et-Loire	60.168	1.011.300	1.071.468	59.301	1.171.906	1.231.207
Marne	36.577	205.012	241.589	18.743	265.595	284.343
Marne (Haute-)	1 974	29.970	31.944	966	39.737	40.703
Mayenne	52	1.378	1.430	85	4.470	4.555
Meurthe-et-Moselle	4.709	29.733	34 442	3 702	54.427	58.129
Meuse	467	5.913	6 380	244	6.440	6.684
Morbihan	110	3.490	3.600	74	3.088	3.162
Nièvre	10.626	119.811	130.437	7.952	183.762	191.714
Puy-de-Dôme	35.117	403 676	438.793	14.593	640.355	654.948
Pyrénées (Basses-)	14.124	200.453	214.577	16.496	247.030	263.526
Pyrénées (Hautes-)	5.282	91.268	96.550	5.153	137.669	142.822
Pyrénées-Orientales	68.523	3.912.174	3.980.697	129.821	3.253.877	3.383.698
Rhône	149.304	944.962	1.094.266	111.828	1.054.918	1.166.743
Saône (Haute-)	781	25.332	26.113	1.061	17.463	18.524
Saône-et-Loire	220.985	1.022.496	1.243.481	192.983	1.272.257	1.465 240
Sarthe	7.677	60.553	68.230	13.219	75 811	89.030

DÉPARTEMENTS	ANNÉE 1923			ANNÉE 1924		
	Stock	Récolte	Total	Stock	Récolte	Total
Savoie	8.924	297.646	306.570	12.887	320 570	333.457
Savoie (Haute)	2.386	62 647	65.033	3.761	67.790	71.551
Seine	»	49	49	»	49	49
Seine-et-Marne	708	6.390	7.098	456	5.590	6.046
Seine-et-Oise	387	2.727	3.114	434	3.740	4.174
Sèvres (Deux)	18.419	160.423	178.842	8.102	276.340	284.442
Somme	»	»	»	»	»	»
Tarn	48.504	885.266	934.770	32.169	991.078	1.023.247
Tarn-et-Garonne	28.677	541.337	570 014	25.103	557.250	582.353
Var	63.480	2.382.147	2 445.627	44.302	2.473.131	2.517.433
Vaucluse	57 592	895.561	953.153	30.378	951.664	982.042
Vendée	59 739	812.334	872.073	39 477	916.583	956.060
Vienne	104.446	473.612	578.028	28.645	867.594	896.239
Vienne (Haute)	38	2.870	2.908	4	4.175	4.179
Vosges	412	6.818	7.230	131	5.852	5.983
Yonne	50.739	319.374	370.113	45.716	417.535	463.251
Totaux pour la France.	4.657.712	62.411.160	67.068.878	3.568.032	67.312 236	70.880.268
Moselle	14.336	25.763	40.099	3.337	68.480	71.817
Haut-Rhin	46 460	179.820	226.280	38 290	307.740	346.030
Bas-Rhin	61.761	150.334	212.095	45.847	260.113	305.960
Totaux pour l'Alsace et la Lorraine	122.557	355.917	478.474	87.474	636.333	723.8 0
Algérie						
Alger	68.041	6.155.576	6 223.617	212.756	4.153 496	4.366.252
Oran	62.162	4.789.172	4.851.334	137.334	4.428.262	4.965.596
Constantine	20.003	1.421.341	1.441.344	30.162	1 505.408	1.535.570
Territoires du Sud et de commandement	»	26	26	»	38	38
Totaux pour l'Algérie	150.206	12.366.115	12.516.321	380.252	9.787.204	10.167.456

COCHYLIS ET EUDÉMIS

(Avec une planche en couleurs)

I. — Leurs formes de développement

En 1921, le Prof. Picard publia, ici même, une étude fort remarquable sur les Microlépidoptères de la vigne. Depuis cette date, les acquisitions nouvelles sur la biologie de ces papillons ou sur les moyens de les combattre sont sans grande portée. Néanmoins, il nous paraît intéressant d'exposer aux lecteurs du *Progrès Agricole et Viticole* l'état actuel de nos connaissances en ce qui concerne la Cochylis et l'Eudémis. Nous nous proposons de publier, au cours de 1926, une série d'articles, dans lesquels nous traiterons successivement de la morphologie et de la biologie de ces

ravageurs ainsi que des procédés propres à les exterminer ou à limiter leur multiplication. Nous envisagerons surtout le côté pratique de la question, désirant fournir au viticulteur les éléments indispensables à l'organisation rationnelle de la lutte.

Dans les milieux viticoles, on confond encore trop souvent Cochylis et Eudémis ; aussi commencerons-nous par indiquer les caractères de forme qui permettent de séparer les deux espèces. Toutes les deux appartiennent à ce groupe mal défini et sans valeur systématique des Microlépidoptères dans lequel on place les petits papillons à antennes longues et filiformes. Pour préciser nous ajouterons qu'elles entrent dans la famille des Tortricides ou Tordeuses dont la définition ne saurait trouver place ici, il suffira de dire qu'elle renferme de redoutables ennemis de nos cultures : la Pyrale de la vigne, la Carpocapse des Pommes et des Poires, la Teigne des Pois, la Tordeuse du Houblon et du Lin, etc.....

***

1. La Cochylis (*Clysia ambiguella* Hübner) ou Teigne de la grappe

Le *papillon* mesure 8 à 9 mm. de long et une envergure moyenne de 13 mm. Quand les ailes sont au repos elles forment une sorte de toit très fortement relevé en arrière ; une houppe d'écailles s'observe au-dessus du thorax. Les ailes antérieures dont la teinte foncière va du jaune paille jusqu'à l'ocre doré sont coupées par une bande transversale, beaucoup plus large en avant qu'en arrière, vivement colorée en brun foncé velouté et bordée d'un liseré jaune pâle. Les ailes postérieures visibles seulement lorsqu'elles se déploient présentent une coloration plus terne d'un gris brunâtre et portent, en arrière, une frange de longs poils gris clair.

L'*œuf* lenticulaire, à contour circulaire ou elliptique, mesure environ 0 mm. 85 sur 0 mm. 70 ; au moment de la ponte il est d'une transparence à reflets irisés. Dès que le développement de l'embryon est amorcé, il devient opaque et l'on voit alors apparaître des points jaune-orangé qui correspondent à des amas de vitellus ou de plasma nutritif.

La *chenille* naissante atteint tout au plus un millimètre de long ; sa tête relativement grosse est presque noire, ses anneaux sont munis de longs poils. La face dorsale du premier segment est plus foncée que le reste du corps. Après avoir subi ses deux premières mues, la chenille devient bien reconnaissable. La couleur du corps varie du gris verdâtre au brun rougeâtre pouvant tirer sur le violacé. La tête et le bouclier du premier segment sont d'un noir-brunâtre brillant. Les vignerons rhénans l'appellent pour cela le ver à tête noire. Lorsque la Chenille a achevé sa croissance, elle mesure dix à douze millimètres de long. Elle est de forme plutôt trapue ; d'allure lente, elle réagit mollement aux contacts extérieurs.

La *chrysalide* dont la longueur varie de 6 à 8 mm. s'arrondit posté-

rieurement en une pointe mousse assez fortement obtuse. Le dernier segment est armé, sur chacune de ses faces, de huit soies crochues ; les huit dorsales étant beaucoup plus longues que les huit ventrales. La teinte générale tire sur le brun-rougeâtre clair. Le cocon soyeux qui enveloppe la chrysalide renferme le plus souvent des débris végétaux (fragments d'écorce, etc...).

*
* *

2. L'Eudémis (*Polychrosis botrana* Schiff.) ou Tordeuse de la grappe.

Le *papillon*, nettement plus svelte et plus court que celui de la Cochylis, atteint au maximum 8 mm. de long et son envergure ne dépasse guère 12 mm. La coloration des ailes éminemment variable rend parfois délicate la détermination exacte de l'animal et a été la cause de nombreuses confusions. Sur un fond gris-bleuâtre ou gris-jaunâtre sont répandues des taches dont le nombre et la forme ne sont pas constants ; elles donnent l'impression de marbrures à reflets veloutés. Les unes simulent des bandes transversales à contour très irrégulier, les autres arrondies forment des taches intercalaires. Leur coloration d'un gris-olivâtre passe au brun-noirâtre et même bleuâtre. La tache ronde située vers l'extrémité de l'aile est la plus fréquente. Les ailes postérieures grises sont plus foncées à l'extrémité qu'à la base. La figure de la planche ne peut être prise comme type général.

L'*œuf* se présente comme celui de la Cochylis ; après la ponte il devient opaque et vire au gris-perle, Les points orangé manquent.

La *chenille* nouveau-née se différencie difficilement de celle de la Cochylis, mais le bouclier dorsal du premier segment est aussi clair que le reste du corps. La chenille complètement développée mesure de 9 à 10 millimètres de long, elle est ordinairement verdâtre, mais peut aussi avoir une teinte rougeâtre qui ne passe jamais au rose franc. Les rhénans la nomment ver à tête jaune parce que la tête et le bouclier prothoracique sont blonds ou jaunâtres. Cette chenille, de forme svelte, se déplace avec vivacité et réagit violemment au moindre attouchement. La planche qui accompagne cet article n'en donne pas une idée bien exacte ; elle la représente un peu trop trapue et d'un vert trop vif.

La *chrysalide*, plus effilée que celle de la Cochylis, se termine par une pointe aiguë. Seule, la face dorsale du dernier segment porte huit soies crochues et courtes. La teinte générale est le brun plus ou moins olivâtre. Le cocon soyeux contient rarement des débris végétaux, il est d'un blanc pur. La planche en figure un dans une feuille sèche, c'est une localisation rare ; pour l'Eudémis et la Cochylis la chrysalidation se fait surtout sous les écorces du cep.

Au printemps, les chenilles de la Cochylis tirent davantage sur le verdâtre qu'en été. On peut expliquer cette différence par le régime alimentaire beaucoup plus riche en chlorophylle au printemps (grains verts)

qu'en été. On sait qu'une partie du pigment chlorophyllien ingéré peut passer dans le sang des insectes, et l'on comprend alors que l'animal, dont les téguments sont à peu près transparents, puisse prendre une teinte verdâtre. La similitude des colorations des chenilles de Cochylis et d'Eudémis peut conduire à des confusions. Silvestri a donné un moyen de les éviter ; l'examen à la loupe de ces larves montre que les poils chez l'Eudémis s'insèrent sur des petites plaques bordées de blanc. Mais ce caractère est d'une observation délicate. J'estime que l'allure, la forme générale et la couleur de la tête suffisent amplement pour arriver à une spécification exacte.

Le tableau qui suit résume les caractères distinctifs de deux espèces :

	PAPILLON	OEUF	CHENILLES	CHRYSALIDE
Cochylis...	Une bande brune sur les ailes antérieures	Avec points orangés	Tête et bouclier prothoracique brunâtres. Allure lente.	Brun-rouge. Extrémité postérieure arrondie. 16 soies terminalss.
Eudémis...	Taches plus ou moins brunâtres formant une marbrure polychrome	Sans points orangés	Tête et bouclier prothoracique jaunâtres. Allure très vive.	Brun-olivâtre Extrémité postérieure aiguë 8 soies terminales

Pierre P. Grassé,
Chargé du Cours de Zoologie
à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier.

ESSAIS DE CHARRUES SOUS-SOLEUSES [1]

Le sous-solage consiste à ameublir profondément le sol sans le retourner donc sans modifier l'ordre de superposition des particules terreuses ; l'opération permet d'améliorer les terres imperméables et compactes.

Dans la région méridionale le problème paraît avoir été posé d'une façon particulière, on s'est demandé si le sous-solage convenablement effectué, ne permettrait pas de régénérer certains vignobles un peu anciens.

Ces espoirs sont nés à la suite d'expériences plus ou moins méthodiques entreprises en utilisant des charrues ordinaires modifiées par la supression d'une partie des pièces travaillantes.

Des résultats intéressants auraient ainsi été obtenus par plusieurs propriétaires viticulteurs.

La Société Centrale a décidé d'étudier la question et a pensé qu'il fallait d'abord s'occuper de la création de charrues sous-soleuses spécialement construites pour évoluer dans de vieilles vignes plantées à l'écartement courant de 1 m. 50.

Un concours d'appareils a été organisé ; des appels de sollicitation ont été

(1) Essais organisés à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, le 16 décembre 1925, par la Société Centrale d'Agriculture de l'Hérault.

adressés aux principaux constructeurs du matériel viticole, malheureusement bien peu ont daigné répondre, de sorte que mercredi dernier, sous la haute direction de M. le Directeur de l'Ecole d'Agriculture, en présence de M. le Président de la Société Centrale et de nombreux membres de cette Société, deux appareils seulement ont été successivement essayés. L'un était présenté par M. Aubert, l'autre par M. Héran.

L'appareil de M. Aubert se compose d'un age formé par la réunion de deux fers profilés sur lequel est fixé un étançon rigide muni à la partie inférieure d'un carrelet. Pour faciliter la pénétration dans le sol de l'étançon, un coutre amovible le précède. Celui-ci est à volonté soit un disque tranchant, soit un couteau incliné. Les organes de direction comprennent : deux mancherons, une roue placée à la partie antérieure de l'age, et deux chaînes de traction qui, fixées latéralement de chaque côté de l'age, viennent se réunir en avant au crochet d'attelage.

L'appareil de M. Héran comprend un bâti formé de fers plats assemblés ; vu en plan sa forme est celle d'un Y, il porte trois coutres rigides, réglables en hauteur, inclinés et fortement recourbés en avant. La stabilité pendant le travail est obtenue par deux mancherons, une petite roue avant et un régulateur permettant de déplacer le point de fixation sur l'age du crochet d'attelage.

Les deux appareils ont été essayés l'un après l'autre dans une vieille vigne de l'Ecole plantée à l'écartement de 1 m. 50. Trois très forts chevaux, bêtes absolument remarquables, produisaient l'effort de traction.

La largeur de la bande de terre ameublie était approximativement de 0 m. 20 avec l'appareil Aubert et de 0 m. 45 avec l'appareil Héran.

Tous deux ont permis d'atteindre la profondeur moyenne de 0 m. 30.

Tous deux également ont été suffisamment stable. Effectivement, au cours des essais, tandis que l'attelage fournissait un effort considérable le laboureur ne prenait aucune peine.

Toutefois, en ce qui concerne l'appareil Aubert, il faut signaler qu'il n'a donné de bons résultats qu'après avoir été muni de son coutre avant en forme de lame coupante ; essayé au début avec son coutre circulaire il accrochait en les retenant les petites pierres du terrain et se déterrait ensuite très rapidement.

Pour mesurer avec précision les conditions exactes du travail produit, à la suite des essais effectués dans le vignoble, d'autres essais ont eu lieu dans une terre en friche de l'Ecole, un chariot dynamométrique étant alors interposé entre l'attelage et la sous-soleuse à essayer.

Des résultats obtenus il résulte que :

1° L'appareil Héran muni de trois pièces travaillantes ameublit une bande de terre ayant environ 0 m. 45 de largeur et 0 m. 30 à 0 m. 40 de profondeur. La moyenne de l'effort total de traction est 420 (1er essai), 435 (2me essai). L'effort moyen de traction par décimètre carré de la section transversale de la bande de terre ameublie est de 30 kg.

2° L'appareil Aubert muni d'une seule pièce travaillante ameublit une bande de terre ayant environ 0 m. 20 de largeur et 0 m. 31 à 0 m 35 de profondeur. La moyenne de l'effort total de traction est 290 kg (1er essai), 300 kg (2me essai). L'effort moyen de traction par décimètre carré de la section transversale de la bande de terre ameublie est de 45 kg.

La conclusion de ces intéressants résultats est que la construction d'une bonne sous-soleuse semble possible. Déjà les deux appareils essayés parais-

sent susceptibles d'ameublir convenablement le sol à une profondeur de 0 m. 30 à 0 m. 35.

La multiplication des pièces travaillantes placées sous une sous-soleuse augmente l'effort total de traction et diminue l'effort moyen de traction par décimètre carré de la section transversale de la bande de terre ameublie. Ce résultat est absolument normal, il était même facile de le prévoir.

L'observation capitale est que les appareils sous-soleurs exigent un effort de traction considérable que seule la traction mécanique pourra pratiquement fournir. Si donc la Société Centrale veut entreprendre des expériences de sous-solages, il lui faudra prévoir l'emploi d'un treuil ou d'un tracteur produisant un effort de 500 à 700 kgs au crochet d'attelage.

LAMAU,
Chef de travaux de génie rural
à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier.

LE VIGNOBLE DE VALENCE ET LE BOBAL

La Station Œnologique de Requena, province de Valence, est située dans une très importante région viticole, caractérisée, principalement, par la vigoureuse qualité de vigne qui y domine, *le Bobal*, presque l'unique dans la majorité de ses vignobles, qui produit facilement de 5 à 6 kilogs de raisin, et parfois plus de 10 kilogs par souche, grâce à ses puissantes racines qui peuvent s'étendre dans le sol quaternaire qui, généralement, a beaucoup de profondeur, et qui, pendant des siècles, fut le soutien et l'aliment de vastes et touffues forêts de pins. Ce sol s'oppose à un climat dur, propre au plateau castillan, duquel il est rapproché, et est celui qu'il est logique de trouver à une altitude d'environ 600 à 700 mètres au-dessus du niveau de la mer Méditerranée à Alicante, climat qui, en réalité, n'est pas la vraie caractéristique de la région de la vigne européenne (*vitis vinifera*). La majorité des vignobles de cette région est déjà envahie par la plaie phylloxérique et, étant donnée la connaissance que je possède sur cette plaie, ayant suivi dès le premier moment la marche et le développement de l'invasion phylloxérique dans le Levant d'Espagne, et plus particulièrement dans la province de Valence, j'augure une rapide explosion du fléau phylloxérique dans la région de Requena, dont les vignobles ont déjà leurs jours comptés.

La région viticole dont je m'occupe est formée principalement par les vignobles des districts municipaux de Villargordo del Gabriel, Venta del Moro, Fuenterrobles, Caudete, Camporrobles, Utiel, Requena et une grande partie de Siete-Aguas.

En plus, Utiel, étant le point terminus de la voie ferrée, est le point d'embarquement des vins produits en grande partie par les vignobles de Minglanilla, de la province de Cuenca.

Comme je l'ai déjà consigné, la caractéristique de la région dont je m'occupe est la qualité de vigne *bobal* et par conséquent le vin rouge qu'elle produit, véritable matière première, riche en couleur et de goût assez franc, vin qui perd en couche, couleur, en veillissant dans les caves, où il ne gagne pas beaucoup en saveur et bouquet, mais est cependant, sans attendre sa vieillesse, une bonne base pour des mélanges avec d'autres vins plus savoureux et plus parfumés.

A cause des dégâts produits par la plaie phylloxérique, lorsqu'elle envahit les vastes et importants vignobles du Midi de la France, ce vin rouge de bobal atteignit de hauts prix pour la première fois. Le vin de bobal était très sollicité par les exportateurs de vin en France, parce que, récemment fait, c'est un vin de grand corps et, par conséquent, il s'est toujours beaucoup prêté aux coupages des gros négociants. Il donne de la quantité en le mélangeant à d'autres qui possèdent des qualités supérieures de goût et de bouquet.

Lorsqu'on désire des vins de beaucoup de corps, de beaucoup de couleur, on les obtient avec le bobal et si riches en matière colorante, que bien des fois ils ont été considérés comme fuchsinés par des œnologistes étrangers et quelques espagnols renommés qui soutenaient, bien à tort, cette idée, comme le démontrèrent à diverses reprises, les expériences concluantes du savant chimiste feu le Recteur et Professeur de l'Université de Valencia, le Docteur José Monserrat, décédé dans le dernier quart du siècle passé. Le Docteur Vicente Peset, traducteur du notable traité de chimie qualitative et quantitative du Docteur Fresseníus, fit également la même observation.

On peut dire que l'élaboration des vins de bobal dans la vaste région déjà citée était classique et la même partout et qu'elle reste la même dans bien des caves. On vendangeait au moment où l'on croyait obtenir le plus fort degré d'alcool possible. On considérait comme une richesse fort acceptable et qu'on n'atteignait pas toujours, environ douze degrés d'alcool pour cent en volume. Ceci arrivait dans le courant du mois d'octobre, et alors, la peau du grain de bobal, luisante encore, débordait en matière colorante, de ton non d'un rouge vif, mais plutôt violet.

Sur les planches de pin, qui encore aujourd'hui couvrent les mêmes celliers, appelés (trullos) dans la région, qui sont des dépôts prismatiques de base rectangulaire, le cellier espagnol ordinaire, on foulait les raisins avec les pieds, presque toujours nus. Les râpes n'étaient pas toujours enlevées.

On jetait toute la pâte à la cuve, et le tout mêlé, le moût commençait à fermenter, et une ou deux fois par jour, on piquait, on agitait avec un trident spécial, parfois avec une échelle à main, le chapeau formé par la pâte, ou par la pâte flottant avec les râpes, et lorsque ce chapeau s'enfonçait naturellement, la fermentation tumultueuse finie bien ou mal, presque toujours bien, grâce à la bienfaisante action des faibles températures qui règnent presque toujours à l'époque des vendanges, on transvasait le vin, très riche en matière colorante et pas pauvre en extraits, dans les barriques, ou la plupart des fois dans de grandes cruches, comme celles de la Mancha, ou dans des cuves en bois de pin des Flandres, qui commencèrent à être mises en usage et à se propager à cette époque, grâce aux conseils des commerçants en vins qui vinrent, de France, s'établir au Grao de Valencia, pour faire le commerce d'exportation, ou bien le coupage des vins de bobal, employant à cet effet, même les eaux plus ou moins potables qu'ils avaient à leur portée dans leurs magasins voisins du port du Grao.

Dans certaines occasions, comme il arrive actuellement aussi, on réservait les vins de bobal, dans l'attente de leur prochaine vente, dans les mêmes celliers (trullos), sans autre précaution que de plâtrer les jointures des planches de foulage, ou de couvrir celles-ci avec des sacs, sur lesquels on mettait de la terre fine, où du sable.

Quoiqu'il y ait encore aujourd'hui de nombreux exemples de cette élaboration de *vinos claretes* (de peu de couleur) de 48 heures avec la pâte, de 24

heures avec la pâte, ou vierges, sans autre contact avec la peau du raisin et les râpes que pendant le foulage des raisins, et de *double pâte*, c'est-à-dire avec toute la pâte correspondant à une quantité de moût pour vin vierge, plus une autre quantité de pâte avec son moût correspondant. Le moût fermentant avec une double quantité de peau de raisins à celle qu'il avait avant d'être enfermée dans le grain de raisin. Et quoiqu'il reste encore beaucoup à faire pour arriver à la perfection nécessaire des méthodes d'élaboration, les premiers pas sont faits depuis de longues années ; on trouve déjà des celliers avec des fouloirs mécaniques, avec de bonnes cuves en bois et en siderociment bien installés, de bons pressoirs, et de bons appareils de soutirage de vins.

Ce fut le comte de Montornés qui, dans la province de Valence transforma le premier, à la moderne, son cellier de La Vallesa de Mandor, en prenant comme type celui de Château-Mouton-Rothschild (2me Grand Cru classé du Médoc). Je vins après avec la construction de celliers-caves de type industriel, en commençant par celui de Calabarra, propriété à cette époque, de feu M. Manuel Gomez, de Sueca. Je pris comme modèle les grands celliers-caves du Midi de la France et d'Alger.

Je continuai par les celliers de M. Francisco Prefaci et M. José Maria Lamo de Espinosa, à Requena ; MM. Felipe Ferrer, Ricardo Ylario, Emilio et Manuel Pérez Ballesteros, Rafael Pérez, d'Utiel ; Général La Cerda, au Llano de Cuarte, Tomas Miquel à Torrente, José Ylario à Alcira, Dupuy de Lôme à Alhorines de Onteniente, Fernando Ibanez à Casinos, Francisco Rubio à Carcer, et encore d'autres qu'il est inutile d'énumérer, étant en dehors de la province de Valence.

Indépendamment de tous les précités et d'autres modifiés, il en existe beaucoup des plus modernes de la province de Valence, entre lesquels bon nombre de ceux de Requena et d'Utiel, comme par exemple celui de M. Enrique Cordoba et de la Coopérative de Cheste, dans lesquels je suis intervenu. Quelques-uns de ces celliers-caves, projetés et dirigés par moi, pendant leur construction et les premières élaborations de vins, sont ceux qui ont été cités comme bons par l'Ingénieur Agronome, M. Claudio Oliveras, dans sa brochure « Les vins naturels de 1911, récoltés dans les contrées de Requena, Utiel et Siete-Aguas », lorqu'il parcourut la dite région accompagné de M. Auguste Egli, pour faire un rapport.

Avec cet état de progrès, auquel il ne manque pas de cas arriérés, et avec les progrès apportés par les modernes moyens d'élaboration, spécialement l'usage du métabisulfite potassique et du gaz sulfureux liquide, et les goûts décisifs des consommateurs, on comprend facilement qu'il soit très difficile de classifier, en les soumettant à des normes fixes, par la composition chimique de tous les vins, parfaitement naturels, les produits du jus de raisin bobal, obtenus plus ou moins en macération avec sa peau, ou la peau et la râpe. Il est logique que par sa fermentation avec plus ou moins de pâte, on puisse considérer les uns doublement chargés en couleur, et d'autres plus parents des vins produits par des raisins blancs plutôt que comme fils de raisins de bobal. Et ce sont tous des vins naturels, tout propriétaire ayant le droit de faire fermenter le moût de ses bobals avec plus ou moins de peau, ou sans aucune, et avec plus ou moins de râpe, avec plus ou moins d'heures de macération. Tout ce qui vient d'être dit est déduit clairement de l'examen des tableaux d'analyse de vins d'étude qu'on trouvera dans ma brochure et tableaux intéressants qui démontrent qu'on n'a pas perdu le temps à

la station Œnologique de Requena, qu'on y a travaillé modestement, avec succès et intelligemment, autant que dans les œnologiques les plus renommées d'Espagne et d'autant plus qu'il doit être tenu compte du personnel exigu et des ressources dont l'œnologique de Requena peut disposer ; j'ajoute sans fausse modestie de ma part que cela est dû à ce que mon intervention dans le dit centre a commencé après le 23 mai 1919, date à laquelle je fus nommé son ingénieur-Directeur.

Raphaël JANINI,
Ingénieur en chef du corps des Ingénieurs agronomes,
directeur de la Station Œnologique de Requena (Espagne).

BIBLIOGRAPHIE

Précis des impôts ruraux, par M. Melin, agent de contentieux fiscal. — Chez Dupas et Cie, 57, rue St-Clément (Nantes), 15 francs, port en sus.

La loi de Finances du 13 Juillet 1925 met à la charge des populations rurales certaines obligations difficiles à remplir (déclarations de natures de cultures, de locations. etc...).

Pour éclairer les intéressés ou leurs conseillers, il fallait un livre pratique et complet, écrit par un spécialiste du contentieux fiscal capable d'indiquer à ses lecteurs les causes habituelles des erreurs de taxation.

M. Melin vient de publier, à cet effet, un intéressant ouvrage que nous recommandons particulièrement à nos lecteurs.

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANÉE

De Marseille à Menton, en cars-limousines P.-L.-M.

Outre les Services d'excursions qui fonctionnent au départ de Marseille, Hyères, Cannes et Nice, pour la visite des principales curiosités des environs, l'organisation automobile P.-L.-M. sur le Littoral méditerranéen comporte la mise en circulation, à partir du 15 décembre, de Services automobiles entre Marseille et Nice. Des cars-limousines à 11 places effectueront le parcours, dans la même journée, avec déjeuner au Lavandou, en passant par Toulon, Hyères, la Côte des Maures, l'Estérel et Cannes. De Nice, des voitures conduisent à Menton par la Grande Corniche.

A dater du 5 janvier, d'autres Services, assurés par des cars-limousines à 14 places, permettront de faire, également dans la même journée, le voyage aller et retour entre, d'une part, Les Lecques, Toulon, Hyères et La Croix, et, d'autre part, La Croix, Cannes et Nice.

Les touristes auront ainsi à leur disposition tous les moyens de transport pour visiter la région et en apprécier le charme captivant : mer, soleil et fleurs. Ils pourront, au surplus, se procurer des billets combinés (chemin de fer et autocars) à prix réduit. Les billets délivrés au départ de Paris P.-L.-M. seront valables 14 jours ; ceux délivrés au départ de Lyon seront valables 8 jours.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* Pendant le mois de novembre, il est entré 280.488 hectos de vins dans les Entrepôts parisiens, au lieu de 382.785 en octobre, mois d'application du tarif saisonnier. Les sorties courant novembre, ont été de 310.431 hectos, contre 309.480 le mois précédent, c'est dire que le chiffre d'affaires est resté tout à fait normal en novembre. Pendant ce même mois de 1924, il avait été expédié 312.741 hectos. Quant aux prix pratiqués pour les quelques affaires traitées de gros à gros sur place, ils sont restés à peu près les mêmes, soit de 74 à 82 fr. pour des vins de 8° à 9° du Midi, et de 82 à 90 fr. pour ceux de 9° à 10°. Des vins blancs nouveaux d'origines diverses ont été payés aux environs de 90 fr. pour des 8°. Ces prix pour l'hecto nu et sur gares de Paris.

Voici la note du *Marché aux vins :*

Quelques demandes en petits degrés blancs vieux. Courant d'affaires très restreint du fait du ralentissement des sorties et de l'abaissement de la température.

Rien de changé en ce qui concerne les ordres passés pour les débitants ; ceux-ci ne font guère que se réapprovisionner au fur et à mesure de leurs ventes, de sorte que, jusqu'ici, les sorties de décembre sembleraient devoir être un peu faibles.

GARD. — **Nîmes** — *Cours de la Commission officielle* :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 21 déc.	Cours du 28 déc.
7 à 8°	7° — 49 à 51	»	»
8 à 9°	8° — 51 à 53	logé	logé
9 à 10°	9° — 54 à 59	7 francs le degré	7 francs le degré.
10 à 11°	10° — 59 à 62		
11 à »			
Costières		7,25 à 7 fr. 50 le d.	7,25 à 7 fr. 50 le d.
Rosé, paillet, gris	7 à 7 fr. 25 le deg.	7 fr. 50 le degré	7 fr. 50 le degré
Blanc Bourret		7 fr. 75 le degré	7 fr. 75 le degré
Blanc Picpoul			

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 22 décembre	Cours du 29 décembre
8°	51 à 54	»	»
9°	56 à 60	8°. — 55	8°. — 55
10°	57 à 63	à à	à à
11°	63 à 68	11°. — 75	11°. — 76
Rosé	6,50 à 7 fr. le deg.	7,25 à 7 fr. 75 le d.	7,25 à 7 fr. 75 le d.
Blanc	7,25 à 7 fr. 75 le deg.	8 à 8 fr. 50 le d.	8,25 à 8 fr. 75 le d.

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 23 décembre 1925.

Vins rouge courant de 8 à 11 degrés l'hecto, de 55 à 75 fr.; rosé, le degré, de 7 fr. 25 à 7.75 ; blanc, le degré 8 à 8.50, nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Algérie, rouge, de 11 à 12 degrés, de 8 à 8 fr. 50, Algérie rosé 8 à 8 fr. 50, suivant degré, qualité et quantité, nu quai Cette plein fait fûts acheteurs comptant net. Vins d'Espagne, rosé blanc, pas d'affaires.

— **Béziers.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 18 décemb.	Cours du 25 déc.
		logé	logé
7 à 8°	52 à 55	7 fr. le degré	7 fr. le degré
8 à 9°	55 à 57		
9 à 10°	58 à 62		
10 à 12°	65 à 71		
Vins rosés	6,50 à 7 fr. le d.	7,25 à 7 fr. 75 le d.	7,25 à 7 fr. 75 le d
Vins blancs	7 à 8 fr. 25 le d.	8 à 9 fr. le d.	8 à 9 fr. le d.

Béziers. — Veille de Noël, marché calme, situation financière inchangée. Plusieurs ventes importantes ont été traitées 2.500 hectos, cave G. près Nissan, 9°2 à 66 fr.; 5.000 hectos ; vin rouge 9°5; caves L. A. F. à Maureillan et C., près Cazouls-les-Béziers à 70 fr.; cave G., blanc, près Castelnau, 11°6, à 100 fr.; 850 hectos vin rouge 10°3 ; cave du domaine de F., près Cazarnes, au prix de 75 fr.

Olonzac. Cours des vins du Minervois.— Marché d'Olonzac du 27 décembre. — Vins rouges 1925, 7 à 7 fr. 25 le degré en logé avec appellation d'origine Minervois.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 26 décembre :

Vins rouges, 1925, 6.50 à 7 fr. le degré logé.

Blancs rosés, de 7 fr. à 7 fr. 70 le degré.

Bourret et Picpoul 8 fr. 25 à 8 fr. 75. Clairette 9 fr. le degré.

L'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

AUDE. **Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 17 déc.	Cours du 24 déc.
7 à 8	»	logé 7 fr.	logé 7 fr.
8 à 9°	52 à 56	le degré	le degré
9 à 10°	56 à 60		
10 à 11°	60 à 65		
11 et au-dessus	65 à 70		

Lézignan (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière.

Récolte de 1925 : de 7 fr. à 7 fr. 25 le degré en logés.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 19 décemb.	Cours du 26 déc.
		logé	logé
7 à 8°.		7 fr. le degré	7 fr. le degré
8 à 9°	50 à 54		
9 à 10°	54 à 60		
10 à 11°	60 à 66		
11 à 12°	66 à 71		
12 à 13°	71 à 80		

DORDOGNE. — **Bergerac.** — Syndicat des Vignerons de la Dordogne. — Cours des vins 2e quinzaine de décembre. Vins blancs : région de Ginestet, vendu 5 tonneaux vin blanc, 11° 20, à 950 fr. le tonneau nu ; vendu 30 barriques vin blanc 11° à 990 fr. le tonneau nu : vendu 1 tonneau vin blanc 13°5 à 1200 fr. nu; région de Montbazillac : le chai de Montbazillac a vendu sa récolte vin blanc 2.400 fr. le tonneau nu ; région de Saint Nexant : un bon chai de Saint-Nexant a vendu sa recolte en blanc à 1.500 fr. le tonneau nu.

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Cote officielle des vins. Marché du 23 décembre. — Région : rouge, de 8 à 9 degrés, 55 à 62 fr.; de 9 à 10 degrés, de 62 à 70 fr.; de 10 à 11 degrés, de 70 à 78 fr.; vins rosé de 7.25 à 7 fr. 50 le degré ; blanc 8 fr. le degré.

Suivant qualité, couleur et éloignement de la cave ; pour marchandise prise en cave, tous frais en sus.

Vins d'Algérie : rouge, de 10 à 11 degrés, 1er choix, de 86 à 94 fr. l'hecto. 11 à 12 degrés, de 94 à 105 fr. l'hecto.

Quai Marseille, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Vins d'Espagne : sans transaction.

VAR. — **Brignoles.** — La situation est à la fermeté, avec un certain ralentissement des affaires consécutif à la fin de l'année. La cotation est établie sur la base de 7 fr. le degré pour les vins rouges ; 8 fr. à 8 fr. 25 pour les blancs et 8 fr. 25 à 8 fr. 50 pour les Jacquez.

Les vins du Var sont bien réussis et la propriété est en général satisfaite du rendement et des prix.

A. G.

JURA. — **Lons-le-Saunier.** — Grâce aux beaux jours de la première quinzaine d'octobre, la qualité sera assez bonne, certainement supérieure à celle que l'on avait espérée. On a constaté dans les meilleures régions une teneur en alcool de 11° mais la moyenne est de 7° à 8°.

Les transactions sont peu nombreuses 4.200 hectolitres environs ont été vendus à ce jour au prix de 60 à 70 fr. pour les vins rouges et 100 à 120 fr. pour les vins blancs, l'hectolitre nu à la propriété.

LOIR-ET-CHER. — **Cour-Cheverny.** — Comme affaires, il y en a peu à signaler, le commerce qui avait acheté tout ce qu'il avait pu obtenir avant les vendanges à des prix relativement très bas, vit sur son stock et ne s'intéressera aux 1925 que dans le courant de janvier ou de février. A ce moment, on trouvera encore quelques celliers ayant de la qualité. Il se traite quelques petits lots autour de 10 à 11 fr. le degré, mais ces affaires sont restreintes ; les propriétaires pensent pouvoir obtenir 11 francs.

ALGERIE. — **Alger.** — Du 19 décembre 1925.

Vin rouge :

Vins rouges extra, le degré 7.50 à 7.75.

1er choix, 11 à 12°, le degré, 6 fr. 75 à 7 fr. 25.

Autres qualités, le degré, 6 fr. 25 à 6 fr. 50.

Distillerie, enlèvement immédiat propriété, le degré, 5 fr. 90 à 6 fr. 10

Vins blancs :

De raisins rouges, 9 à 11 degrés, 6 fr. 75 à 7 fr. 25.

De raisins blancs le degré, 7 fr. 25 à 7.50. Nus, quai Alger.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 690 fr. les 100° ; eaux-de-vie de marc à 52°, 325 à 330 ; le tout l'hectolitre pris à la distillerie, tous frais en sus.

Béziers. — Trois-six de vin et eau-de-vie de vin, pas d'affaires ; trois-six de marc, 86 degrés, de 540 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 325 fr.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 570 à 580 fr. ; 3/6 de marc manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 310 à 315 fr.

Narbonne. — 3/6 de vin 86°, de 6 fr. 50 à 6 fr. 70 le degré ; trois-six de marc, 86°, et eaux-de-vie de marc 52°, 6 fr. 15 à 6 fr. 30 le degré, l'hectolitre nu, pris chez le bouilleur tous frais en sus.

Eau-de-vie vieille de Narbonne, 52 degrés, 8 fr. le degré; alcool rectifié, 95 degrés, 7 fr. 60 le degré ; alcool rectifié extra neutre, 96 degrés à 97 degrés, de 8 fr. à 8 fr. 10 le degré.

TARTRES

Montpellier. — Crème de tartre, 600 fr. les 100 kilos, pris à l'usine.

Tartre brut, le kilog, 2,05 à 2 fr. 30 pris à la propriété.

Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, le degré, 1 fr. 50, pris à la propriété.

Bordeaux. — Lies : cristallisation (rend. en bitartrate de potasse), 20 o/o, 2 fr. 00 ; 25 o/o, 2.05; 30 o/o, 2.10 ; 35 o/o, 2.15 »/» ; 40 o/o, 2.20 le degré.

Lies.— Acidité (acide tartrique total), 20 o/o, 2.40; 25 o/o, 2.45; 30 o/o, 2,50 le degré.

Tartres. — Cristallisation (rendement en bitartrate de potasse : 60 o/o, 3,40 le degré ; 65 olo, 3,45 ; 70 olo, 3,50 ; 75 olo, 3,55 ; 80 olo, 3,60 le degré.

Tartres.— Acidité (acide tartrique total) : 50 olo, 3,70 le degré ; 55 olo, 3,80 ; 60 olo, 3,90 ; 65 olo, 4,00 ; 70 olo, 4,10 le degré.

Crème de tartres. — 90 olo, 1er blanc, 660 fr. les 100 kilos ; 95 olo, 750 les 100 kilos ; 98 olo, 850 fr. les 100 kilos.

Acide tartrique. — Disponible, 1er blanc, 1.150 fr. les 100 kilos ; livrable, »,»»» fr. les 100 kilos.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 28 décembre 1925.

	décembre	janvier	mars-avril
	—	—	—
Blé	138 P.	138,50 A.	140,50 A.
Seigle.....	98 N.	99 N.	100 N.
Avoine noire.	107 A.	108 A.	113,25 A.
Avoine.....	103 N.	104 N.	107 N.

DIVERS

Produits chimiques : Nitrate de soude, 15/16, 165 à 170 fr. ; sulfate ammoniaque, 20/21, 138 à 143 fr. ; sulfate potasse 48/52, 95 à 100 fr. ; chlorure potassium 48/52, 65 à 70 fr. ; sylvinite riche 20/22, 24 à 26 fr. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 300 à 305 fr.; superphosphate minéral 14, pas de prix suivant région ; sulfate du cuivre neige, 302 à 307 fr.; logé gare de Cette.

PRIX DES ENGRAIS AZOTÉS

Le Comptoir Français de l'Azote a fixé jusqu'à nouvel avis, les prix de vente des engrais azotés livrables par wagons complets sur le mois de janvier 1926 :

Sulfate d'ammoniaque : courant 20 o/o d'azote ammoniacal, 132 fr.; extra-sec 20 ; 80 o/o d'azote ammoniacal à 138 fr.; chlorhydrate d'ammoniaque 23 o/o d'azote ammoniacal 153 fr. Ces prix s'entendent aux 100 kilos en sac départ usines, ports magasins ou frontières, aux conditions générales du Comptoir.

Le Gérant : G. Fourrera.

Montpellier. — Roumégous et Déhan.

BULLETIN METEOROLOGIQUE

du Dimanche 20 au Samedi 26 décembre 1925

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1925		1924		1925	1924	1925		1924		1925	1924
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Nantes						**Mourmelon**					
Dimanche...	5	»	1	—1	10	»	2	0	0	0	4	»
Lundi.....	12	10	0	—3	6	»	10	»	3	—6	»	»
Mardi.....	12	8	1	—1	22	»	13	»	6	—7	7	»
Mercredi...	11	»	9	9	»	8	13	4	8	0	1	0.2
Jeudi.....	13	5	13	4	4	1	5	»	7	4	0.8	»
Vendredi...	8	4	12	7	21	»	6	»	10	0	2.1	»
Samedi.....	12	»	12	8	»	»	7	»	10	3	6	0.4
Total.....	73	27	48	23	63	9	56	4	44	—6	20.9	0.6
	Rochefort						**Besançon**					
Dimanche...	»	5	—1	—1	2	»	8	2	2	—4	»	»
Lundi.....	»	»	5	»	0.5	«	»	7	3	—6	»	»
Mardi.....	»	»	7	0	0.3	«	14	7	»	—8	»	»
Mercredi...	»	»	9	5	8	3	»	3	3	—7	»	»
Jeudi.....	»	«	8	4	7	«	6	0	8	—4	»	»
Vendredi...	»	»	»	»	16	»	»	»	»	1	»	«
Samedi.....	»	»	11	6	9	6.2	10	3	14	7	»	»
Total.....	«	5	39	14	42.8	9.2	38	22	30	—21	»	»
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche...	9	7	—3	»	»	»	9	7	—1	—2	»	»
Lundi.....	15	6	—3	—9	»	»	13	9	—1	—3	»	»
Mardi.....	»	»	9	»	«	«	14	8	—1	—4	»	»
Mercredi...	»	»	»	—5	»	»	»	5	—1	»	0.6	»
Jeudi.....	8	—1	9	0	»	1	10	4	5	—3	0.3	»
Vendredi...	»	3	12	»	0.5	»	9	2	12	2	1	«
Samedi.....	13	11	14	4	1	»	6	6	13	0	13	»
Total.....	45	26	38	—10	1.5	1	61	41	26	-10	14.9	»
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche...	7	7	0	—2	1	»	13	10	15	—2	»	»
Lundi.....	16	10	0	»	2	«	15	11	17	0	»	»
Mardi.....	15	10	10	—2	»	»	19	7	17	—1	«	«
Mercredi...	17	5	13	4	3	5	16	6	14	»	»	»
Jeudi.....	14	5	13	3	4	«	13	1	17	5	»	0.1
Vendredi...	15	5	14	4	6	«	»	1	13	9	»	0.6
Samedi.....	12	10	10	3	8.5	0.2	11	8	14	5	»	»
Total.....	96	52	60	10	24.5	5.2	87	44	107	16	»	0.7
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche...	10	»	2	—3	0.2	«	13.5	9.5	13.0	—2.5	0.3	«
Lundi.....	13	4	3	—5	0.3	«	17.1	8.0	13.4	—1.9	0.2	»
Mardi.....	18	8	17	—4	»	»	18.5	6.7	13.7	—3.8	«	»
Mercredi...	»	1	14	—1	0.4	»	11.9	5.6	11.5	0.2	»	»
Jeudi.....	19	0	17	2	0.2	»	12.1	1.9	12.1	5.9	»	4.3
Vendredi...	13	—1	15	8	»	7	12.2	2.2	13.9	7.9	»	4.7
Samedi.....	13	5	13	5	»	0.1	14.5	11.1	13.8	7.5	»	1.7
Total.....	86	17	81	2	1.1	7.1	99.8	45.0	91.4	13.3	0.5	10.7
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche...	11	9	20	—1	»	»	12	»	16	12	»	»
Lundi.....	12	5	14	1	»	»	18	13	15	10	»	»
Mardi.....	21	7	15	1	»	»	»	»	14	9	»	»
Mercredi...	11	4	11	2	«	»	»	»	16	10	»	»
Jeudi.....	14	3	15	3	»	»	23	»	14	6	»	»
Vendredi...	13	1	15	4	»	»	»	13	16	9	»	»
Samedi.....	11	9	14	4	»	»	»	»	16	9	»	»
Total.....	103	38	104	14	»	»	53	26	107	65	»	»

Observations. — Hiver

VIGNES AMÉRICAINES

Viticulteurs ! n'oubliez pas qu'aux **Pépinières Girault** vous trouverez les plus beaux plants de vigne, avec authenticité et sélection rigoureusement garanties.
Pépinières Méridionales à **Caromb, Monteux, Sablet** (Vaucluse).

ADRESSER CORRESPONDANCE :

Établissements EUGÈNE GIRAULT 0 *Maison de confiance*

Pépiniériste-Viticulteur, **JAUNAY-CLAN** (**Vienne**) TÉL. Nos 3 et 0.25

Exposition Nle Paris 1911 : 1er Prix Médaille d'or. — Hors Concours. — Membre du Jury.

80 hectares vignobles et pépinières.

Plants greffés des meilleures variétés. — Producteurs directs recommandés, vastes champs de pieds-mères, champs d'expériences. — Prix modérés. Commandes et expéditions soignées.

Demandez Catalogue.

Viticulteurs !

Nous rappelons que les adhésifs sont de plus en plus employés dans toutes les bouillies cupriques.

Voulez-vous ***RÉDUIRE les frais de traitements de vos vignes,*** le nombre des arrosages, et les quantités de cuivre employées, en assurant aux traitements cupriques une efficacité certaine et durable ?

Il suffit d'ajouter dans vos bouillies de toutes formules de

l'Adhésif Jacquemin

(de beaucoup le meilleur marché de tous), pour en augmenter l'adhérence, et coller le cuivre sur la feuille. Il rend les bouillies BLEUES et résistantes aux pluies.

Demandez renseignements gratuits, prix et références

à l'**Institut de Recherches G. JACQUEMIN**
à MALZÉVILLE près NANCY

EXPOSITION PASTEUR. STRASBOURG 1923 — Hors concours, Membre du Jury.

PYRATOXYL

Insecticide d'hiver mouillant, Radical contre :

Pyrale, Mortalité des Souches

NOTICE GRATUITE

Laboratoires LARROCHE & Cie, 7, Rue Romiguières
TOULOUSE

MARMONIER FILS

131, Avenue Félix-Faure, 131

LYON

MAISON FONDÉE EN 1835

R. Com. Lyon, 1677 B.

MATÉRIEL VINICOLE et CIDRICOLE LE PLUS MODERNE

PRESSOIRS A BRAS

PRESSOIR "AUTO-DÉCLIC"

POMPES et MOTO-POMPES CATALANES et "TUBALES" à boulets et à clapets

Pressoir avec mécanisme "AUTO-DÉCLIC" à parallélogramme.

ROBINETTERIE

POMPES A MOUTS

PRESSES Hydrauliques

à VIN, à CIDRE, à bandager les roues de camion, etc.

FOULOIRS

ÉGRAPPOIRS

ÉGOUTTOIRS

BROYEURS de POMMES

PRESSOIR CONTINU

pour vendange fraîche ou cuvée

Appareil "AUTO-DECLIC" à commande par transmission.

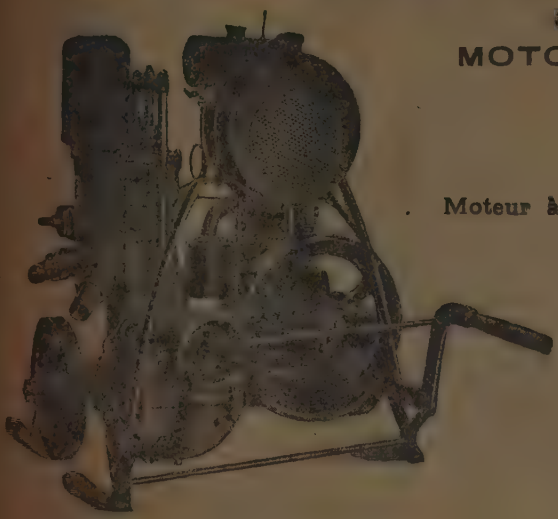
INSTALLATIONS COMPLETES DE CELLIERS

NOMBREUSES RÉFÉRENCES

CATALOGUES et DEVIS *FRANCO sur DEMANDE*

POMPES et MOTO-POMPES
"MARMONIER"

Reg. Com. Lyon, 4677 B.



GROUPES
MOTO-CATALANES
à boulets
ou
à clapets
avec
Moteur à essence ou électrique

GROUPES
MOTO-POMPES
"TUBALE"

POMPES CATALANES
et
TUBALE"

ROBINETTERIE
et
ACCESSOIRES de CAVES

RACCORD INSTANTANÉ
"MARMONIER"
(Bté S.G.D.G.)

TUYAUX CAOUTCHOUC
et
CANALISATIONS de CAVES

NOMBREUSES
RÉFÉRENCES

CATALOGUES et DEVIS FRANCO SUR DEMANDE.

La supériorité du

FOULOGRAPPE COQ

"Breveté en France et à l'étranger"

pour l'élévation de la Vendange égrappée ou non égrappée **s'est affirmée d'une façon éclatante** *au cours de la campagne 1925 dans toutes les régions vinicoles.*

Plus de 120 appareils ***vendus en 1925***

N° 1 Débit à l'heure : **20 à 25.000 kilos.**
N° 2 Débit à l'heure : **12 à 15.000 kilos.**
N° 3 Débit à l'heure : **6 à 9.000 kilos.**

AVANTAGES PRINCIPAUX : 1°) Pompe à **piston** inengorgeable d'un système spécial brevetée laissant absolument intacts rafles et pépins, car la **vendange est refoulée par simple pression** et non par friction.

2°) **Foulage complet** grâce à des cylindres de disposition spéciale permettant d'augmenter sensiblement la quantité de vin retirée au décuvage et économisant au pressurage **2** pressées sur **5** (renseignements fournis par les propriétaires eux-mêmes).

3°) Appareil d'**une simplicité extrême** pouvant être mis entre les mains les moins expérimentées.

4°) Encombrement et force exigée réduits au minimum.

Notre FOULOGRAPPE a été adopté par des propriétaires de grands crus en Bourgogne et dans le Bordelais.

Demandez la notice explicative et nos références.

CELESTIN COQ & Cie, Ingrs-Constrs

AIX-EN-PROVENCE

"Agence à BÉZIERS, 31, avenue Maréchal-Foch"

Succursale à Alger : 3, rue Arago. Tél. N° 20-68.

Télégr. : "COQ AIX" N° 1417 du Reg. du Commerce Aix.

PRESSOIR HYDRAULIQUE

BREVETÉ EN FRANCE **COQ** ET A L'ÉTRANGER

Modèle entièrement en Acier

Pompe de compression brevetée S. G. D. G. à course automatiquement décroissante.

Force exigée pour la marche au moteur : 1/4 de cheval

Notre pompe de compression brevetée universellement appréciée peut être vendue séparément pour actionner des pressoirs d'autres marques

DEVIS, RENSEIGNEMENTS et RÉFÉRENCES SUR DEMANDE

Maison fondée en 1816

Victor COQ ✻

Reg. Com. Aix. N° 1417

CÉLESTIN COQ & Cie SUCCESSEURS

Agence à BEZIERS
31, Avenue Maréchal-Foch

Ingénieurs-Constructeurs

AIX-EN-PROVENCE

Succursale à Alger
3, rue Arago

Société Industrielle des Produits Melassés

9, rue de l'Arsenal, à MARSEILLE

CAROUBO

CAROUBES DE CHYPRE CONCASSÉES et DÉNOYAUTÉES

garanties sur facture contenir environ 50 o/o de Sucre pur

PRIX et ÉCHANTILLONS GRATUITS SUR DEMANDE.

Registre du Commerce de Marseille, N° 19.744.

SOCIÉTÉ ANONYME DES ANCIENS ÉTABLISSEMENTS

J.-B. TORRILHON

AU CAPITAL DE 7.500.000 DE FRANCS

CLERMONT-FERRAND, CHAMALIÈRES et ROYAT (Puy-de-Dôme)

Spécialité de **Tuyaux** de toutes dimensions, pour pompes à incendie, arrosage, transvasement des vins, bières, vinaigres, acides, etc, vapeur haute pression, battage de pieux, accouplement de freins, etc.

Caoutchouc pour joints en feuilles de toutes dimensions, avec ou sans insertion ; tabliers de machines, garniture de presses, rondelles pour régulateurs, niveau d'eau, presse-étoupes ; rondelles-cannettes, etc., etc.

Courroies pour transmissions et pour élévateurs ; tampons pour norias, balais-racloirs, tapis caoutchouc.

Vêtements imperméables pour civils et militaires, valets de pieds et cochers ; blouses Torrilhon pour chauffeurs ; articles pour négissiers, brasseurs, blanchisseurs et mineurs, etc.

Bandage cloisonné « Le Touriste », breveté S. G. D. G.

Bandes pleines et Bandes américaines B. et S. pour voitures attelées.

Chaussures caoutchouc pour l'hiver, l'été, bains de mer, sports. — **Bottes. — Talons tournants.**

AGENCES

A PARIS, BORDEAUX, LILLE, NANTES, LYON, MARSEILLE, TOULOUSE.

Henri MARTIN et Fils

Georges MARTIN Fils

Successeur

AUBIGNAN (Vaucluse)

Télég. MARTIN-AUBIGNAN Téléph. 2 LIEBER'S code Used

VIGNES AMÉRICAINES SÉLECTIONNÉES

DOMAINES de SAINT-SAUVEUR et de LA FLORANE
(150 Hect. de Vignes-Mères et de Pépinières)

Bout. de toutes sortes. Plants racinés.
Plants greffés.

HANGARS MÉTALLIQUES, AGRICOLES et INDUSTRIELS

CHARPENTES EN FER POUR CAVES

CONSTRUCTIONS MÉTALLIQUES DIVERSES

Envoi d'albums, plans et devis sur demande adressée
aux : ATELIERS DU TARN A LAVAUR (Tarn)

Le SUCRE à 0f.70

le KILO

Cours Officiel du Sucre des Mélasses

PRODUITS MÉLASSES

SUCRAZOTE

137, Avenue Malakoff, PARIS 16e

Nourrissez vos Animaux AU SUCRE

Engraissez-les AVEC LE SUCRE

Le seul Aliment bon marché C'EST LE SUCRE

Les plus importantes pépinières de

VIGNES

et d'ARBRES FRUITIERS

FORESTIERS ET D'ORNEMENT

[illegible] sur demande

EN DEMANDE DES REPRÉSENTANTS

E. LEMERLE, Le Lion d'Or, NANTES

EXPORTATION

Prévenez le Mildiou

même au dernier moment
en sulfatant à la

Bouillie "VIVAX"

dont l'efficacité est immédiate
en même temps que durable

LA LITTORALE-BÉZIERS

ATELIERS AGRICOLES DE L'AUDE

ANCIENS ÉTABLISSEMENTS **A. GUYOT** Fondés en 1872

Joseph CARRIERE INGÉNIEUR (A. et M.) CONSTRUCTEUR
CARCASSONNE (Aude)
R. C. 1010.

TREUILS et CHARRUES

pour

Défoncements

1/2 siècle de construction spécialisée

CHARRUES spéciales

à relevage automatique

pour **TRACTEURS**

Nouveaux modèles 1925 perfectionnés, brevetés, répondant à tous les besoins et à toutes les puissances de 10 à 120 CV.

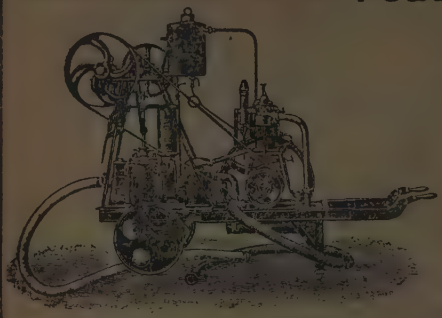
Catalogues *franco* sur demande.

MOTEUR-POMPE F. THOMAS

pour découvage, soutirage, arrosage, élévation d'eau, etc.

Constructeur Bté S.G.D.G., NIMES

PULVÉRISATEURS A PRESSION



F. THOMAS
à traction
à bât
et à dos
d'homme
Solidité
Economie
Les plus hautes récompenses

Notices et Catalogues adressés sur demande

Registre du Commerce Nimes, N° 3692.

L'Engrais le plus puissant c'est le

GUANO DE POISSON FRANÇAIS

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone 1.31

Maison L.-A. ANGIBAUD, fondée en 1877

E. JODET-ANGIBAUD

Successeur

Seul Fabriquant

LA ROCHELLE

Reg. du Comm. N° 837. La Rochelle.

14 USINES
17 CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.

Usines principales à La Rochelle, *munies d'appareils électriques modernes à* ***BESSELUE et MOULIN ROMPU***

et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'État par embranchements spéciaux.

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; un arrêt de la Cour d'Appel de Poitiers en date du 22 juillet 1914, l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges ; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

45 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures nouvelles, vendues sous la fausse étiquette de « Guano de poisson » « Engrais de poisson », etc..., et, pour éviter d'être trompé, exiger des prétendus fabricants de guano de poisson ou de leurs rabatteurs, vivant en marge de la réputation de notre Maison, la justification de l'existence de leurs usines par la production de l'autorisation administrative « ad hoc », en dehors de laquelle elle ne peuvent exister ; tous les établissements de ce genre étant classés dans la catégorie des établissements insalubres de 1re classe. — Pour éviter toute confusion, possible, ***s'adresser à***

S'adresser à la Société des Agriculteurs, à BEZIERS *agent général pour l'Aude, l'Hérault et la Haute-Garonne*
60, Allées Paul-Riquet.

pour les arrondissements de Montpellier, Arles et le département du Gard : à MM. DESSALLES et BOUQUET, 20, place de la Préfecture, à MONTPELLIER. Téléphone 4-81

Renseignements, Prix, Références, etc. adressés sur demande

VENTE AUX AGRICULTEURS — BROCHURES FRANCO

PÉRA FRÈRES

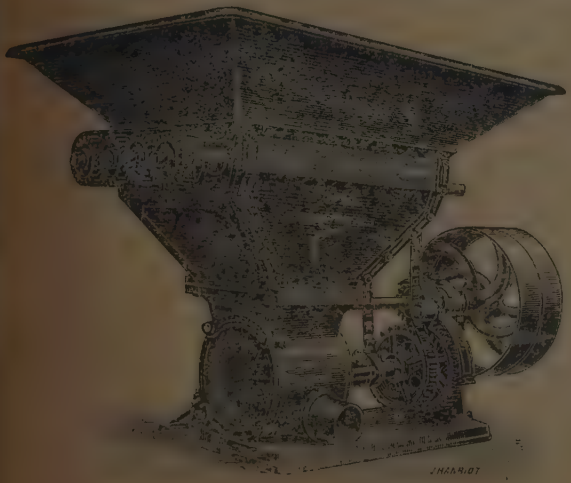
FLORENSAC (Hérault) FRANCE

PRESSES CONTINUES MODÈLE 1924

« La Reine des Continues »

Sur pieds, sur roues, Moto-presses Électriques à essence

MOTO-PRESSE Electrique Alimentée de la Cuve



MOTO-FOULOIR Compresseur
électrique
sur roues à 2 hélices

FOULOIRS-POMPES

ÉGRAPPOIRS-POMPES

R. C. Agde 1027-1028

150-15 de Malègue (Berlandieri×Aramon Rupestris Ganzin n° 1) porte-greffe supérieur, boutures et racinés de ma production seulement.

333-id. *Renseignements gratuits.*

H. EMON, auteur et publiciste agricole
Pérignac (Charente-Inférieure).

GRANDES CULTURES DE VIGNES AMÉRICAINES

Importante Collection de Producteurs DIRECTS

MM. CHARMONT et ses fils ✱, CHARMONT aîné ✱, succr, Ing. agr. E.A.M.
Faubourg Saint-Clément, à MACON (S.-et-Loire).
Catalogue sur demande

PLANTS DE VIGNES

Américains — Fes Américains — Hybrides Producteurs
RACINÉS — BOUTURES — GREFFÉS-SOUDÉS

Jules FENOUIL & GIRAUD — Carpentras (Vaucluse)

Prix et Renseignements sur demande. — Maison de confiance.
(Régistre du Commerce, Carpentras, N° 1894-1895)

---

2 modèles — n° 2..... 0.60 — n° 3..... 0.65

En vente dans les bazars, quincailleries, maisons de fournitures horticoles, machines agricoles.

Pour vos Clôtures

Le Raidisseur "Express"

pour Fils et Ronces métalliques, se pose en quelques secondes sans outils, sans clefs, sans ligatures.

Service Commercial : E.-F. MICHON, et Cie, 46, Rue de la Bienfaisance, Paris (8e)
Téléphone : Laborde 13-65

SI VOS VIGNES ont beaucoup donné aux dernières vendanges, elles ont besoin d'engrais très actif ; ***donnez-leur du***

NITRATE DE CHAUX GRANULE

Aliment préféré des plantes

Garanti à 13 pour cent d'Azote nitrique.

Références et Mode d'emploi à la

SOCIETE COMMERCIALE DE L'AZOTE
282, Boulevard Saint-Germain, PARIS.

AÉROTHERME

Destruction de la Cochylis et de l'Eudémis

FLAMBAGE PAR L'AIR CHAUD

TUE l'insecte — VIVIFIE la vigne

MAXWEL & Cie. 27, rue de Metz, TOULOUSE.

MAISON FONDÉE EN 1867

Engrais Tournissac

Les plus homogènes — Les plus assimilables
Les meilleurs prix à qualité égale

Dosages rigoureusement garantis

Demandez Catalogues et Renseignements

Etablissements Industriels TOURNISSAC

BÉZIERS

« Inscription au Reg. du Comm. Béziers 1363 »,

A. FONTANIEU et H. BOISSIER

Ingénieurs à **LUNEL** (Hér.)

Mise de Vignes sur Fils de Fer
avec Piquets en Fer et Fils galvanisés

Maison spécialisée dans ce genre de travail.

Travail à forfait et à façon. — Devis sur demande.

PÉPINIÉRISTE

VIGNES AMÉRICAINES

COUSTON Clément*

Adjoint au maire de
Ste-CÉCILE-LES-VIGNES (Vaucluse)

Téléphone 4 · Télégramme : Mouton

Représentants sérieux actifs sont demandés

Reg. du Com. Orange, N° 1068.

VITICULTEURS-AGRICULTEURS

Malgré le Mildiou, la Cochylis, **sans sulfatage**, assurez-vous une récolte de bon vin de 12° *en plantant les vignes sélectionnées 4.986, 5.409, 5.213, 6.468, 1.000. 4.643, 5.656, 6.905, 8.243, etc.*, qui assurent une récolte la **2e année**. Vignes de cuve et de table. Rosiers, Arbres fruitiers. Demandez brochure illustrée 70 pages franco, *Un quart de siècle en Viticulture nouvelle* à

MACLET-BOTTON
Spécialiste Hybrideur
Villefranche-en-Beaujolais (Rhône)

GRANDES PÉPINIÈRES DE L'AUDE

Trente Hectares de Vignes Américaines — Franco-Américaines
BOUTURES — RACINÉS et GREFFÉS-SOUDÉS

L'AVENIR DU VIGNOBLE assuré par
les **HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS**
40 Hectares Producteurs-Directs variés
Champ d'Expériences des Meilleurs Numéros connus à ce jour à PARADIS-CARCASSONNE

Charles AUTHIER

ILE-CARCASSONNE R. C. Carcassonne N° 2422

Télégrammes : AUTHIER ILE CARCASSONNE *Téléphone* 4-18

ARROSAGE des VIGNES

AVEC **MOTO-POMPES**

A. ESSENCE

300	hectos à l'heure	3.350 Fr.
400	» »	3.450
800	» »	4.350
1.250	» »	5.750
1.700	» »	6.250

Nous consulter pour tous débits supérieurs.

A. HUILE LOURDE

Demander notre tarif.
Tous débits — Toutes puissances.
Dépense = **15 centimes** le Cheval-Heure.

S^té **ASTER**, 12-14, place Castellane, MARSEILLE.

ENGRAIS COMPLETS "FARGE"

A BASE DE CORNES

Les plus Riches, les plus Assimilables, les plus Economiques des Engrais organiques. -- Echantillons et Prix sur Demande

DOSAGES GARANTIS

Cornailles Frisons
Cornailles Broyées
Bourres de Laine

Tondelles de Laine
Chiquettes de Lapins
Poils de Lapins

Léon FARGE Usine Hydro-Electrique de LA TRIVALLE **CARCASSONNE**

Filtres — Manches à filtrer

SACS A PRESSURER LES LIES

ISOLANTS

F. MIREPOIX

E. AVINENS, Successeur

Béziers

Catalogues et Prix sur demande. R. C. Béziers, A 1.969

Cie de Produits Chimiques et Électrométallurgiques

ALAIS, FROGES et CAMARGUE

Société Anonyme au Capital de 200 millions de francs

Administration Centrale à PARIS, 126, rue La Boetie.

Adresse Télégraphique
Apechiney-Paris

Téléphone : **Elysées 07-43, 07-44, 05-69, 85-55**
Inter : Elysées 18

ANHYDRIDE SULFUREUX "PECHINEY"

Fabriqué à partir du soufre et garanti chimiquement pur, pour tous traitements concernant les vins, cidres et bières.

METABISULFITE DE POTASSE

55 pour cent de SO^2.

SULFATE DE CUIVRE "PECHINEY"

SULFATE DE FER

pour le traitement des vignes.

CHAUX et SULFATE DE CHAUX

pour emplois agricoles.

MAISON FONDÉE EN 1863

ERASME SIMONNOT & C°

Les Fils d'Erasme Simonnot, successeurs

CETTE

TOUTES MATIÈRES PREMIÈRES POUR ENGRAIS

ENGRAIS COMPOSÉS

BOUILLIE SIMONNOT

A BASE DE CUIVRE COLLOIDAL

Pouvoir préventif et curatif sans équivalent — 35 ans de succès

Références sans nombre

SOUFRE COMPOSÉ et STÉATITE COMPOSÉE

A L'HYDROCARBONATE DE CUIVRE

DÉTRUISEZ LES MAUVAISES HERBES DANS VOS CÉRÉALES

PAR L'ACIDE SULFURIQUE PULVÉRISÉ AVEC LE

PULVÉRISATEUR A GRAND TRAVAIL

« TOBOGGAN PLOMBÉ »

DANS LA PETITE CULTURE EMPLOYEZ L'

« EUROPÉEN PLOMBÉ »

DEMANDEZ LE CATALOGUE P-1 ENVOYÉ FRANCO

Ets P. BERTHOUD, Belleville (Rhône)

NOUVEAU PROCEDÉ DE SULFITATION

LE SULFITEUR MENDÈS

breveté S.G.D.G. *garanti deux ans*

est l'appareil doseur le plus simple, le plus robuste, le plus pratique et le moins coûteux qui ait été imaginé jusqu'à ce jour pour l'emploi et le dosage de **l'ANHYDRIDE SULFUREUX LIQUÉFIE PUR**

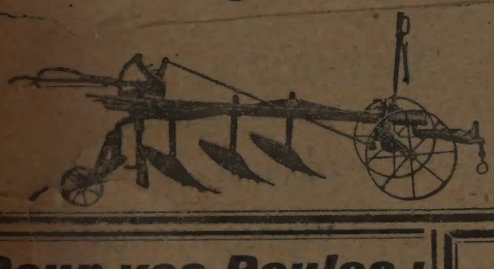
LABORATOIRES CH. MENDÈS, 14, rue de la Fraternité, à NOISY-le-SEC (Seine). Téléph. NORO 45-29

OMNIUM Agle et INDUSTRIEL

Reg. Comm. d'Agen, N° 452.

J. CLUZET, 118, Boul. de la République, AGEN

TRACTEURS Agles "MULE D'ACIER" 30 HP à chenilles



NÉO-VIGNERON Système Charroy

Nouveau trisoc spécial à traction animale, indispensable dans chaque ferme, peut *chausser* et *déchausser* vignobles, *Déchaumer* — *Labourer plaines et* **Côteaux** grâce à *son guide automatique*. **Grande économie de main-d'œuvre.**

Demander Notice détaillée.

Achat, Vente et Echange de tout matériel agricole.

Pour vos Poules :

Aliment complet pour Pondeuses . . 105 fr.

COMPOSITION GARANTIE :

Poudre de viande — Farine de riz — Son de blé
Farine d'avoine. — Far. d'orge — Farine de maïs
Far. de luzerne. — Phoscarbone — Poudre d'os
Sel..... — Soufre..... — Charbon de bois

Provende pour Poussins..... 145 fr.

COMPOSITION GARANTIE :

Farine de viande — Farine de riz — Farine de Manioc
Farine d'avoine. — Far. de luzer. — Son de blé
Phoscarbone... — Farine d os — Sel
Soufre..... — Charbon de bois

Phoscarbone..... 30 fr.

Meilleur et moins cher que la coquille d'huître.
Mélange de phosphate et de carbonate de chaux.
Active la croissance. — Prévient la diarrhée.

(*Prix pour 100 k^s, sacs perdus, gare départ.*)

Élevage du Château d'Agay
AGAY (Var).

Maison J.-M. SENAT
Engrais et Produits chimiques

BUCHE & VIDAL

Successeurs
14 et 16, rue Chanzy
NARBONNE-AUDE

SOUFRES
SULFATES DE CUIVRE
BOUILLIES

Téléphone 1.63 — R. C. Narbonne, 5577

4986, 5409, 5455
Racinés et Greffés sur 3309

Boutures de 4986, 5409, 5213, 6468, 4643, 5455, 5912, 6905, etc.

A. GUGLIERMINA

Propr. CHERVINGES (Rhône)

Prix-courant sur demande
Authenticité garantie

AUTHENTICITÉ

Maison fondée en 1882 par

F. RICHTER

SÉLECTION

PÉPINIÈRES RICHTER

Société Anonyme au Capital de 2 Millions

MONTPELLIER (Hérault)

TOUTES VARIÉTÉS DE **VIGNES:**

Porte-greffes
Producteurs directs
Vignes françaises

PRODUCTION SPÉCIALE DE **GREFFÉS-SOUDÉS**

HYBRIDES RICHTER

A BASE DE BERLANDIERI

Porte-greffes de grande culture pour l'amélioration du rendement des vignobles

CRÉATIONS NOUVELLES

Terramon rond
Terramon blanc } **Hybrides blancs de Terret et d'Aramon gris**

Succursales: { BEZIERS, 3, Pl. de la Citadelle.
ALGER, 12, Boul. Carnot.

Reg. du Comm. N° 6277. Montpellier.